



CELEBRE COM SCALA:

SABORES PARA
compartilhar

QUEIJOS
SCALA

ANNO  1963

by Carole Crema

Ah! O Natal e o Ano-novo.

Uma época cheia de alegria, diversão, reuniões e tradições familiares.

É durante essas festas mágicas que decoramos nossos lares, recebemos pessoas queridas e preparamos refeições deliciosas para compartilhar.

Por isso, nos juntamos com a chef Carole Crema para criar este e-book repleto de receitas recheadas de tradição e com a qualidade surpreendente de nossos produtos.

É hora de criar receitas para compartilhar com a família.



Sumário

Entradas e aperitivos

Bureka com Cream Cheese e Queijo Minas Padrão Scala	5
Cacos de Queijo Parmesão Scala	6
Pasta de Cream Cheese Scala com Nozes e Mel	7
Salada Verde com Peras e Azul da Serra Scala	8

Pratos principais

Rosbife com Molho de Azul da Serra Scala	10
Batata Rosti	11
Batatinhas Assadas com Queijo Tipo Brie Scala	12
Molho Pesto com Parmesão Scala para Macarrão	13

Sobremesas

Cheesecake Clássica com Cream Cheese Scala	15
Cookies de Avelã	17
Crumble de Frutas Vermelhas	18
Pavlova de Cream Cheese Scala e Maracujá	20
Strudel de Banana com Queijo de Coalho Scala	22





CELEBRE COM SCALA:

ENTRADINHAS *e aperitivos*



Bureka com Cream Cheese e Queijo Minas Padrão Scala



Um aperitivo delicioso e diferente para servir e abrir o apetite.

Ingredientes

- 1 rolo de massa folhada pronta;
- 200 g de queijo Minas Padrão Scala ralado grosso;
- 200 g de Cream Cheese Scala;
- 3 colheres de sopa de cebolinha picadinha;
- 1 colher de chá de páprica picante;
- 1 ovo (para pincelar);
- 1 colher de sopa de farinha de trigo.

Modo de preparo

1. Em um bowl, misture o Cream Cheese Scala, o queijo Minas Padrão Scala e a cebolinha até que fique uma pasta homogênea, reserve.
2. Em uma bancada limpa e seca, polvilhe a farinha de trigo e estique a massa folhada com a ajuda de um rolo de massa até que ela fique bem fina.
3. Corte a massa em duas partes e coloque a pasta de queijos a dois dedos da borda de um lado de uma tira. Enrole-a, começando por esse lado, no formato de um grande canudo. Repita o processo na outra tira.
4. Junte as duas partes pela ponta, criando um canudo maior.
5. Enrole-a agora no sentido de um caracol.
6. Disponha a massa enrolada em uma forma antiaderente e pincele o ovo na parte de cima da massa.
7. Polvilhe a páprica picante e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos ou até que esteja dourada e crocante.

Sirva e aproveite!



Cacos de Queijo Parmesão Scala



Uma entrada deliciosa e crocante
para petiscar antes do jantar.

Ingrediente

- 100 g de queijo Parmesão Scala 6 meses de maturação ralado grosso.

Modo de preparo

1. Em uma frigideira antiaderente, espalhe uma fina camada de queijo Parmesão Scala.
2. Com a ajuda de uma espátula, achate para que a placa fique compacta.
3. Toste por cerca de 3 minutos, vire e repita o processo.
4. Quando o queijo derreter e firmar, retire da frigideira e deixe secar naturalmente.
5. Quebre os pedaços do tamanho que desejar.
6. Lembre-se de guardá-los em ambiente seco e hermético para não perderem a crocância.

Sirva e aproveite como snack com patês e geleias ou acompanhando uma salada!



Pasta de Cream Cheese Scala com Nozes e Mel



Um antepasto cremoso e muito saboroso
para servir antes do jantar.

Ingredientes

- 1/2 xícara de chá de nozes;
- 250 g de Cream Cheese Scala;
- 1/4 de xícara de chá de mel;
- 1 colher de café de sal;
- Pimenta-do-reino.

Modo de preparo

Para o preparo, basta picar as nozes e misturá-las com os demais ingredientes até obter uma massa homogênea.

Sirva com torradas, pães e legumes.



Salada Verde com Peras e Azul da Serra Scala



Leve e deliciosa, perfeita para o início da ceia.

Ingredientes

- 1/2 maço de alface-crespa;
- 1/2 maço de rúcula;
- 4 peras;
- 100 g de queijo Azul da Serra Scala;
- 100 g de nozes;
- Suco de 1 limão.

Molho

- Azeite;
- Aceto balsâmico;
- Sal a gosto.

Modo de preparo

1. Lave e seque as folhas.
2. Corte as peras em gomos (aproximadamente 8 por fruta) e regue-as com suco de limão.
3. Pique o queijo Azul da Serra Scala e deixe pedaços irregulares.
4. Em uma frigideira, toste levemente as nozes com uma pitadinha de sal.
5. Faça um molho de azeite, sal e aceto balsâmico, de acordo com a proporção que mais te agrada.
6. Monte a salada dispondo as folhas no prato e decorando com a pera, o queijo Azul da Serra Scala e as nozes.
7. Coloque o molho na hora de servir.

Sirva essa receita fresca e aproveite uma saborosa refeição!





CELEBRE COM SCALA:

PRATOS *principais*



Rosbife com Molho de Azul da Serra Scala



Um clássico com um toque de sabor e qualidade Scala.

Ingredientes

- 1 peça de filé-mignon limpa de aproximadamente 700 g;
- Sal e pimenta a gosto;
- 1 colher de sopa de Manteiga Scala com sal;
- Barbante para amarrar.

Molho

- 200 g de queijo Azul da Serra Scala;
- 200 ml de creme de leite fresco;
- 2 ramos de alecrim;
- 5 colheres de sopa de vinho branco.

Modo de preparo

1. Tempere o filé-mignon com sal e pimenta.
2. Enrole cuidadosamente com o barbante.
3. Em uma frigideira, derreta a Manteiga Scala e doure bem todos os lados da carne.
4. Retire o filé-mignon da frigideira, envolva em papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 160°C por aproximadamente 10 minutos.
5. Enquanto isso, prepare o molho, adicionando o queijo Azul da Serra Scala em pedaços na própria frigideira em que selou a carne.
6. Aqueça rapidamente, adicione o vinho branco, mexa para derreter o queijo e, na sequência, adicione o creme de leite fresco.
7. Mexa bem até que tudo se incorpore e reserve.
8. Em uma louça bonita, disponha a peça de rosbife, corte algumas fatias e delicadamente derrame o molho de queijo Azul da Serra Scala.

Saboreie essa deliciosa receita com o acompanhamento de sua preferência e harmonize com um bom vinho.

BEBA COM MODERAÇÃO



Batata Rosti



Um clássico para se tornar a tradição das festas.

Ingredientes

- 700 g de batata ralada (pode ser com casca);
- 350 g de queijo Meia Cura Scala ralado;
- 3 colheres de sopa de Requeijão Cremoso Scala;
- 1/2 cebola picadinha;
- 2 colheres de chá de sal;
- Pimenta-do-reino ralada a gosto;
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada;
- 2 colheres de sopa de salsinha picada;
- 2 colheres de Manteiga Scala com sal.

Modo de preparo

1. Seque previamente a batata ralada.
2. Com exceção da manteiga, junte todos os ingredientes em um bowl grande.
3. Misture muito bem até formar uma mistura homogênea.
4. Aqueça uma frigideira grande antiaderente em fogo médio e derreta a manteiga.
5. Na sequência, entre com a mistura. Com a ajuda de uma espátula, ajeite a mistura de forma que fique bem compactada.
6. Frite até que se forme uma casca dourada e crocante em volta.
7. Com a ajuda de um prato ou de outra frigideira do mesmo tamanho, vire o disco e repita o processo até que a outra superfície esteja firme, dourada e com a casca crocante.

Agora, é só combinar com o acompanhamento de sua preferência e aproveitar essa delícia!



Batatinhas Assadas com Queijo Tipo Brie Scala



Um clássico reinventado com um toque de cremosidade e requinte.

Ingredientes

- 500 g de batatas bolinha;
- 3 colheres de sopa de azeite;
- 3 colheres de sopa de Manteiga Scala;
- 2 dentes de alho;
- 2 colheres de sopa de folhas de tomilho fresco;
- 250 g de queijo tipo Brie Scala;
- 10 folhas de sálvia;
- 1 colher de sopa de pimenta-rosa;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatinhas em água com sal por 10 minutos.
2. Escorra a água, amasse-as ligeiramente, envolva-as com azeite, sal e pimenta-do-reino.
3. Deixe a manteiga em temperatura ambiente e misture-a com o alho bem amassado e o tomilho.
4. Recheie cada batatinha com uma pequena porção dessa manteiga e leve ao forno a 220°C para dourarem bem.
5. Quando estiverem douradas, coloque uma pequena fatia de queijo tipo Brie Scala sobre cada uma e volte ao forno para que derreta.
6. Finalize com a sálvia rasgada e a pimenta-rosa.

Sirva junto a outros acompanhamentos e desfrute da refeição!



Molho Pesto com Parmesão Scala para Macarrão



Um molho único e saboroso para acompanhar saladas e massas.

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão tipo spaghetti;
- 2 xícaras de chá de manjericão fresco;
- 1/2 xícara de chá de nozes;
- 1 xícara de chá de queijo Parmesão Scala 6 meses de maturação ralado;
- 2 dentes de alho;
- 1 e 1/2 xícara de chá de azeite;
- 1/2 colher de chá de noz-moscada;
- Sal a gosto.

Modo de preparo

1. Em uma panela alta, adicione 2 litros de água. Espere começar a ferver e coloque o macarrão para cozinhar até que fique al dente.
2. Para o molho, lave bem as folhas de manjericão.
3. No liquidificador, bata bem as nozes com o azeite, os dentes de alho e o queijo Parmesão Scala.
4. Ao final, para terminar de bater, junte as folhas de manjericão.
5. Tempere com o sal (se precisar) e a noz-moscada.

DICA DA CHEF:

Quanto menos você bater as folhas de manjericão, mais verdinho ficará o molho. Transfira para um pote de vidro esterilizado e reserve na geladeira por até 10 dias.

Você também pode usar o molho pesto para temperar saladas ou comer junto a canapés.





CELEBRE COM SCALA:

sobremesas



Cheesecake Clássica com Cream Cheese Scala



Uma sobremesa clássica deliciosa!

Ingredientes para a base da Cheesecake

- 200 g de bolacha maisena;
- 80 g de Manteiga Scala em ponto pomada.

Para o recheio

- 400 g de Cream Cheese Scala;
- 250 g de açúcar;
- 6 ovos;
- 200 g de creme de leite fresco;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- Opcional: raspas de limão e de tangerina.

Para o chantili

- 500 ml de creme de leite fresco bem gelado;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- Extrato de baunilha.



Cheesecake Clássica com Cream Cheese Scala

Uma sobremesa clássica deliciosa!



Modo de preparo da base

1. Triture as bolachas até obter uma farofa fina. Depois, junte a Manteiga Scala em ponto pomada e misture bem até obter a textura de areia úmida.
2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de 20 cm de diâmetro com fundo falso com a mistura de bolacha triturada até obter uma camada firme e compacta.
3. Leve ao forno por 5 minutos e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Recheio

1. Na batedeira com o acessório globo, bata o Cream Cheese Scala junto do açúcar até ficar uma mistura homogênea e aerada. Em seguida, incorpore delicadamente o restante dos ingredientes do recheio da cheesecake.
2. Leve ao forno por uma hora e meia a 160°C - 170°C ou até que a cheesecake esteja alta e firme (sem pegar cor).
3. Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

Chantili

1. Bata todos os ingredientes na batedeira com o acessório globo até obter ponto de chantili sedoso e aveludado.

Finalização

1. Decore o topo da cheesecake com chantili fresco e frutas da estação, como mirtilo, morango e framboesa, ou com a cobertura de sua preferência.

Sirva essa deliciosa cheesecake e aproveite!



Cookies de Avelã



Um docinho delicado, prático e muito saboroso.

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo;
- 1/2 colher de chá de bicarbonato;
- 1 xícara de açúcar mascavo;
- 1/2 xícara de açúcar cristal;
- 180 g de Manteiga Scala sem sal;
- 2 ovos;
- 300 g de creme de avelã;
- Sal a gosto.

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata bem a Manteiga Scala com os açúcares mascavo e cristal, adicione os ovos e bata mais um pouco.
2. Adicione a farinha de trigo e o bicarbonato, e mexa.
3. Com uma colher, pegue uma pequena porção de massa e enrole com as mãos. Depois, achate-a um pouco deixando o seu centro côncavo.
4. Adicione um pouco de creme de avelã no centro e, com os dedos, feche a massa formando uma bolinha. Repita o processo até a massa acabar.
5. Forme bolinhas pequenas, disponha-as sobre papel-manteiga e asse em forno preaquecido por aproximadamente 15 a 20 minutos (250°C).

Agora é só aproveitar essa deliciosa sobremesa!



Crumble de Frutas Vermelhas

Uma receita deliciosa e sofisticada.



Ingredientes do recheio

- 2 maçãs sem casca raladas;
- 3 limões;
- 150 g de açúcar;
- 200 g de framboesa congelada;
- 200 g de mirtilo congelado;
- 200 g de morango congelado.

Ingredientes da massa

- 100 g de Manteiga Scala bem gelada;
- 130 g de farinha de trigo;
- 50 g de açúcar;
- 1 colher de sopa de água gelada.



Crumble de Frutas Vermelhas

Uma receita deliciosa e sofisticada.



Modo de preparo do recheio

1. Lave muito bem as maçãs, descasque e rale-as.
2. Deixe as frutas vermelhas descongelando na geladeira e mantenha todo o caldinho do derretimento.
3. Em uma panela média, ainda com o fogo desligado, misture as maçãs, as frutas vermelhas e o açúcar.
4. Leve ao fogo em chama média e cozinhe as frutas até que comecem a amolecer.

Chegando a esse ponto, desligue o fogo e retire o recheio da panela para que esfrie um pouco.

5. Enquanto isso, corte os limões ao meio e esprema-os para tirar o suco

Quando o recheio estiver quase frio, acrescente o suco dos limões. Reserve.

Modo de preparo da massa

1. Coloque o recheio em um refratário e cubra com a massa. Asse a 180°C, por aproximadamente 1 hora, até que fique bem dourada.
2. Corte a Manteiga Scala, que deve estar bem gelada, em pedaços. Misture-os à farinha com açúcar e vá beliscando e misturando bem para formar uma farofa soltinha.
3. Coloque a água gelada na massa formando uma bola bem homogênea.
4. Abra a massa no tamanho do refratário que você irá utilizar para servir.

Finalização

Coloque o recheio em um refratário e cubra com a massa.

Asse a 180°C, por aproximadamente 1 hora, até que fique bem dourada.

Aproveite essa deliciosa sobremesa para as festas!



Pavlova de Cream Cheese Scala e Maracujá



Uma delícia cítrica para sua ceia.

Ingredientes Pavlova

- 4 claras;
- 1 pitada de sal;
- 1 e 1/4 de xícara de açúcar de confeiteiro;
- 2 colheres de chá de amido de milho;
- 1 colher de chá de vinagre de vinho branco.

Ingredientes Curd de Maracujá

- 250 ml de suco de maracujá coado sem sementes;
- 100 g de açúcar refinado;
- 3 gemas;
- 30 g de amido de milho;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher de sopa de Manteiga Scala gelada.

Creme de Cream Cheese Scala

- 200 ml de creme de leite fresco batido;
- 200 g de Cream Cheese Scala;
- Raspas de 1 limão-siciliano;
- 100 g de açúcar refinado



Pavlova de Cream Cheese Scala e Maracujá



Uma delícia cítrica para sua ceia.

Preparo Pavlova

1. Bata as claras em neve com uma pitada de sal.
2. Quando estiverem montadas, adicione o açúcar com o amido de milho e bata bem para formar uma espuma firme.
3. Depois, junte o vinagre e misture.
4. Coloque a pavlova numa assadeira com papel-manteiga e asse em forno a 130°C por cerca de 2 horas.

Preparo Curd de Maracujá

1. Numa tigela, misture o açúcar, o amido, as gemas e o suco de maracujá.
2. Leve a uma panela e cozinhe em fogo médio até que ferva e engrosse bem.
3. Desligue o fogo e adicione o sal e a Manteiga Scala gelada. Reserve.

Preparo Creme de Cream Cheese Scala

1. Coloque na batedeira o creme de leite bem gelado, o Cream Cheese Scala, o açúcar e as raspas de limão, e bata bem para aerar.

Montagem

Monte a pavlova colocando o creme de Cream Cheese Scala sobre a massa assada. Depois, cubra com o curd de maracujá. E, se quiser, decore com sementes da fruta ou raspas de chocolate.

DICA DA CHEF:

Cuidado para não bater o creme de Cream Cheese Scala demais, pois o creme de leite vira manteiga.

Sirva essa deliciosa e diferente sobremesa!



Strudel de Banana com Queijo de Coalho Scala



Um doce delicado e diferenciado para surpreender seus convidados.

Ingredientes

- 10 unidades de bananas-nanicas maduras;
- 200 g de Queijo de Coalho Scala;
- 150 g de melaço;
- 1/2 xícara de chá de nozes;
- Canela a gosto;
- Suco de 1 limão;
- 1 pacote de massa folhada pronta;
- 1 ovo batido.

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture a banana picada, o Queijo de Coalho Scala, o melaço, as nozes, a canela e o suco limão, reserve.
2. Abra a massa folhada e coloque a mistura reservada.
3. Enrole bem a massa e feche-a, pincelando com um ovo batido.
4. Leve ao forno e asse por 50 minutos, com temperatura de 200°C.

Sirva ainda quente e aproveite essa deliciosa sobremesa!





CELEBRE COM SCALA:

SABORES PARA
compartilhar

QUEIJOS
SCALA

ANNO  1963