

VERSÃO DIGITAL

Receitas para
110 ANOS
doces



união

TODO MUNDO ESTÁ PRECISANDO DE UM ANO MAIS DOCE E COM MAIS UNIÃO.

Por isso, além de disponibilizarmos o nosso icônico livro de receitas, periodicamente, **iremos compartilhar alguns vídeos que vão adoçar o seu dia através do nosso WhatsApp!**

E para ter acesso a tudo isso, **clique no botão abaixo** e envie um **"Oi"** para a gente.



Clique aqui para receber os vídeos

COMO NAVEGAR NO LIVRO?

Para que você possa acessar as páginas deste livro de **forma fácil e rápida** criamos um **Menu Interativo**. **Veja abaixo** como funciona.

Clicando neste ícone você será direcionado para o **Menu Principal**. Este ícone está presente em todas as páginas.

Aqui colocamos **grupos de receitas organizadas de forma alfabética**. Clique em um dos botões para acessar a lista.

Menu Principal

Organizamos todas as receitas do livro em **grupos e ordem alfabética**, assim fica fácil para você navegar. Clique em um dos grupos abaixo, e **então escolha a receita que deseja visualizar**.

Receitas com as letras **A-B**

Receitas com as letras **C-D**

Receitas com as letras **F-G-M-N**

Receitas com as letras **P-Q**

Receitas com as letras **R-S-T**

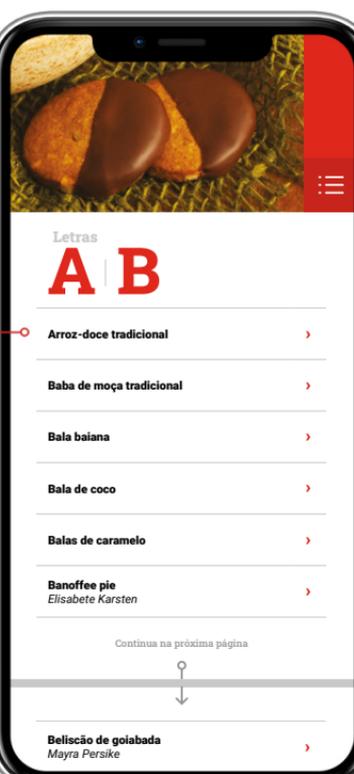
Veja também



Medidas e Dicas



Conheça a nossa história



Agora é só **clique em uma das receitas** e curtir momentos mais doces na sua vida. :)



Lembre-se: a qualquer momento **você pode voltar ao Menu Principal** clicando neste ícone.



Você **também** pode navegar pelo livro apenas **rolando a página para cima ou para baixo**.



Este PDF é **melhor visualizado no celular**.

Menu Principal

Organizamos todas as receitas do livro em **grupos e ordem alfabética**, assim fica fácil para você navegar. Clique em um dos grupos abaixo, e **então escolha a receita que deseja visualizar**.

Receitas com as letras **A-B** >

Receitas com as letras **C-D** >

Receitas com as letras **F-G-M-N** >

Receitas com as letras **P-Q** >

Receitas com as letras **R-S-T** >

Veja também



Medidas e Dicas >



Conheça a nossa história >



Letras

A | B

Arroz-doce tradicional



Baba de moça tradicional



Bala baiana



Bala de coco



Balas de caramelo



Banoffee pie

Elisabete Karsten



Continua na próxima página



Beliscão de goiabada

Mayra Persike



Bem-casados tradicionais



Biscoitos de castanha-do-pará



Bolachinha cri-cri

Jussara Ramos da Silva



Bolachinhas de nata



Bolinho de chuva

Laís Mie Shimura



Bolinho de chuva recheado com banana



Bolo de aniversário



Bolo de aniversário meio a meio



Bolo de banana União



Bolo de cenoura com chocolate

Viviane Angelino



Bolo de cenoura recheado com chocolate



Bolo de chocolate

Marieta Batista de Souza Reis



Bolo de chocolate com calda de chocolate



Bolo de chocolate com especiarias



Bolo de coco recheado

Ana Salinas



Bolo de fubá

Joyce Galvão



Bolo de laranja



Bolo de laranja de liquidificador



Bolo de laranja dos 100 anos

Maria Angélica Spínola



Bolo de leite em pó

Elionice Alves da Silva (Liza)



Bolo de maçã com especiarias

Fabiana Telles



Bolo de morangos com massa folhada

Wilma Jensen Ribeiro



Bolo de nozes com doce de ovos

Maria José Reis dos Anjos Moniz Soares



Bolo de rolo

Fabiana Kelly



Bolo dos 70 anos



Bolo floresta negra



Bolo formigueiro



Bolo frapê



Bolo gelado de coco



Bombas de chocolate

Jefferson D'Angelo



Bombas de limão



Bom-bocado



Brownie



Buttercream para flores

Mara Cakes



Voltar ao Menu Principal



Letras

C | D

Cajuzinhos



Carolinas recheadas de doce de leite



Cheesecake prático de morango



Churros



Cocada cremosa



Cookies de canela e chocolate



Continua na próxima página





Creme de iogurte e calda de frutas amarelas >

Crumble de banana, mirtilo e amêndoas >

Cupcake de paçoca >

Cupcake surpresa >

Dadinho doce de tapioca >

Doce de abóbora com coco >

Doce de banana >

Doce de leite cremoso >

Docinhos de leite em pó >

Docinhos rosa caramelados >



Voltar ao Menu Principal



Letras

F | G | M | N

Fatias húngaras

Miriam Cecília Fodra Koch



Fios de ovos



Gelado de abacaxi



Geleia de jabuticaba



Geleia de morango com especiarias



Manjar branco com calda de ameixas



Continua na próxima página





Manjar de príncipe

Maria Júlia Galvão



Merengue de morango

Edimilson dos Santos



Minibolo de limão



Mousse de chocolate



Mousse de chocolate com nozes



Mousse de maracujá



Muffin de mirtilo e limão



Naked cake de morango e chantilly



Voltar ao Menu Principal



Letras

P | **Q**

Panetone milanês

Irma Dalmaso



Pão de mel com doce de leite

Ana Costa



Pão especial da Silvia

Silvia Chagas Feijó



Pão húngaro

Patrícia Savino



Pão de ló



Pastel de nata

Maria Aparecida Vieira dos Santos (Cidinha)



Continua na próxima página





Pavê de abacaxi com coco



Pavê de chocolate



Pavê de frutas vermelhas



Pavê de limão no copinho



Pavê de morango



Pavetone de chocolate e castanhas



Pavlova com creme de limão e morangos



Pé de moleque



Petit gâteau de chocolate

Paula Rainho



Pipoca com leite de coco

Rodrigo Ribeiro



Pirulito de cristal

Heloisa Ehlke



Pizza de chocolate com marshmallow



Profiteroles com sorvete de creme



Pudim de pão



Quindão de maracujá



Quindim

Estela Maria Brocco Micheleto



Voltar ao Menu Principal



Letras

R | **S** | **T**

Rabanada

Sandra Sarachini



Rosas de suspiro com ganache de limão-siciliano



Rosca de mandioca

Paula Ferreira da Silva Ganem



Sequilhos



Sorvete de especiarias com calda de gengibre



Sorvete de forno - "Alaska"



Continua na próxima página





Sorvete de maracujá >

Sorvete de morango com banana >

Surpresa de banana >

Suspiro Glaçúcar >

Tarte tatin - Torta de maçã >

Torta cookie com creme de avelãs >

Torta de avelãs e mousse de chocolate >
Manoel Ribeiro Abreu

Torta de coco com abacaxi >

Torta de frutas secas carameladas >

Torta de morango >

Torta dos anjos >
Isolde Siewerdt



Voltar ao Menu Principal



110 anos de histórias de União

***A**s memórias afetivas dos momentos de união ao redor da mesa me acompanham por toda a vida. São lembranças especiais de refeições em família ou entre amigos. Nessas ocasiões, as sobremesas ocupam um lugar privilegiado em minhas recordações, com sabores que adoçam a alma e perpetuam as tradições culinárias do meu lar desde a minha infância.*

Por isso, me sinto imensamente honrado ao comemorar os 110 anos de história de União com o lançamento de um novo livro, que reúne as principais receitas de sucesso dessas décadas e também histórias reais dos nossos consumidores.

Continua na próxima página



Tenho muita gratidão por todas as pessoas que, ao longo das décadas, ajudaram a construir esta linda história: consumidores, clientes e funcionários. A cada um de vocês, meu muito obrigado.

Sem dúvida, os livros de receitas sempre tiveram um papel fundamental para consolidar essa relação de carinho com a União, uma marca pioneira em tudo o que faz. Desde conteúdos criados com a participação dos consumidores a produtos que respondem às suas necessidades.

Quem não se lembra ou não tem um exemplar dos livros de União? Nosso primeiro "caderno" de receitas foi lançado em 1960 e, ao longo dos anos, o trabalho da Cozinha Experimental União resultou em mais de 30 coleções, muitas desenvolvidas em parceria com doceiras e donas de casa.

Nosso propósito é fazer o mundo mais doce todos os dias, e nosso segredo para fazer isso é continuar perto das pessoas, ouvindo o que elas desejam, criando doces deliciosos e conteúdos culinários relevantes, e também oferecendo inspiração para que as novas gerações possam ter suas próprias receitas de afeto. A minha é Arroz-Doce. E a sua?

Jairo Quartiero
Presidente da Camil Alimentos

Há mais de um século, nascia o Açúcar União!

Desde o início, nossa história foi marcada por ouvir o que nossos consumidores queriam e, assim, crescemos juntos, com um propósito muito claro e a obsessão de oferecer o melhor.

Através de campanhas na TV, no rádio, em jornais e até nas embalagens, demos voz ativa a quem mais importou e importa.

Lado a lado com quem acreditou em nossos sonhos, transformamos concursos em possibilidades, livros em receitas e receitas em felicidade!

Nesta primeira parte do livro, convidamos você a conhecer e reviver esta linda trajetória recheada de receitas, momentos marcantes e sentimentos ao longo das décadas.

Vem com a gente!





1910
-
1920

O COMEÇO DE TUDO...

Pode-se dizer que, há mais de um século, o Açúcar União já estava transformando a vida dos brasileiros. A empresa foi fundada no dia 4 de outubro de 1910 e batizada Companhia União dos Refinadores, a partir dos esforços e sagacidade dos imigrantes italianos Giuseppe e Nicola Puglisi Carbone. Desde esse dia, a cidade de São Paulo e o Brasil começaram a ter uma estreita relação de confiança e carinho por um dos produtos essenciais em nosso dia a dia.

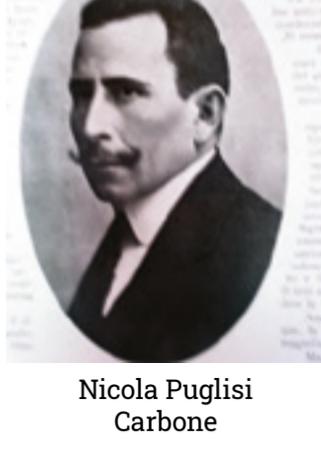
Continua na próxima página



“A grande
Companhia garante
a qualidade e a
pureza do
Assucar União”



Giuseppe Puglisi
Carbone



Nicola Puglisi
Carbone



Primeira sede da Cia. União dos Refinadores, na Alameda Barão do Rio Branco, 59, em SP.



Solicitação da Certidão de Funcionamento assinada por Nicola P. Carbone, em 1910.

“Cia. União dos Refinadores:
Tenha precaução,
exija a marca União”

A primeira sede da Companhia ficava no número 59 da Alameda Barão do Rio Branco, e outras filiais já estavam a pleno vapor – uma na Rua da Consolação e a outra na Avenida Rangel Pestana, duas importantes vias de uma cidade que estava em próspero e acelerado crescimento.

A demanda fez com que a marca União, através do empreendedorismo e iniciativa dos irmãos Carbone, se juntasse a outros produtores de açúcar. O principal foco da empreitada? Melhorar a qualidade do produto com investimentos de maquinário e ampla distribuição. Em 1917, após poucos anos da fundação da empresa, a Cia. União já era composta de Fábrica, Sede Central e sete filiais, o que foi considerado um crescimento espetacular para os padrões da época.



Primeira logomarca da União.



Um dos primeiros anúncios em jornal da Cia. União dos Refinadores, em dezembro de 1910.



Entrega de Açúcar União em Carroças, 1920.



Arroz-doce tradicional

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de arroz (200 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de água (500 ml)
- 1 pedaço de casca de limão-taiti
- 1 canela em pau
- 1 pitada de sal
- 3 gemas peneiradas (60 g)
- 2 litros de leite
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)

Para servir:

- canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande, adicione o arroz, a água, a

Continua na próxima página





- casca de limão, a canela e o sal, tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo baixo, até secar.
2. Misture as gemas com meia xícara (chá) de leite e reserve.
 3. Acrescente no arroz cozido, metade do **Açúcar Refinado União**, o restante do leite e cozinhe por mais 10 minutos.
 4. Junte a mistura de gemas reservadas e o restante do **Açúcar Refinado União** reservado e cozinhe até reduzir e ficar cremoso.
 5. Deixe esfriar e polvilhe a canela. Sirva em seguida.

Feito com





Manjar branco com calda de ameixas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas e 20 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

MANJAR

- 8 colheres (sopa) de amido de milho (64 g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 2 vidros de leite de coco (400 ml)

Continua na próxima página





CALDA DE AMEIXA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 1 xícara (chá) de ameixa preta sem caroço (155 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)

MODO DE PREPARO:

MANJAR

1. Molhe a fôrma de furo central de 20 cm de diâmetro com água, retire o excesso e reserve.
2. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite frio.
3. Adicione o **Açúcar Refinado União** e o leite de coco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
4. Despeje o manjar na fôrma reservada e leve à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar. Desenforme e sirva com a calda de ameixas.

CALDA DE AMEIXA

5. Em uma panela, adicione o **Açúcar Refinado União** e vá mexendo até formar um caramelo claro tomando cuidado para não passar do ponto e queimar.
6. Adicione as ameixas e a água, com cuidado, mexa até o caramelo se dissolver e cozinhe até começar a engrossar levemente. Retire do fogo e espere esfriar completamente.

DICA:

- Experimente adicionar na calda cravos-da-índia e canela em pau. Retire-os após ferver a calda.

Feito com





Bala de coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO DE DESCANO: 12 horas

TEMPO TOTAL: 13 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 1 kg de bala

INGREDIENTES:

- 1 kg **Açúcar Refinado União**
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)

Para untar:

- manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

1. Unte uma bancada de pedra ou uma assadeira grande com manteiga e reserve.
2. Em uma panela grande, em fogo médio, adicione o **Açúcar Refinado União**, o leite de coco e a água.
3. Sem mexer, deixe ferver até obter uma calda em ponto de bala dura.
4. Despeje a mistura em uma bancada de pedra ou

Continua na próxima página





fôrma reservada e deixe amornar até conseguir manusear a massa sem queimar as mãos.

5. Faça uma tira com a bala e estique com as mãos dobrando e esticando a massa até atingir uma coloração perolada e esbranquiçada.
6. Faça um cordão e corte as balas com tesoura rapidamente para a bala não endurecer.
7. Distribua as balas em uma assadeira deixando um espaço entre elas para não colarem.
8. Reserve-as por pelo menos 12 horas para secar antes de consumir.
9. Guarde-as em potes hermeticamente fechados.

Feito com





Surpresa de banana

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

BANANA CAMELADA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de banana-nanica em rodela (320 g)
- 1 canela em pau
- 2 cravos-da-índia

CREME

- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 g)
- 3 gemas (60 g)
- 1 colher (sopa) cheia de cacau em pó (15 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)

Continua na próxima página





- 2 colheres (sopa) rasadas de amido de milho (16 g)
- 1 colher (sopa) rasada de manteiga (13 g)
- ¼ de xícara (chá) de creme de leite (50 ml)
- 100 g de chocolate meio amargo ralado

MERENGUE

- 2 claras (cerca de 80 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)

MODO DE PREPARO:

BANANA CAMELADA

1. Em uma panela, em fogo médio, junte o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com 150 ml da água.
2. Cozinhe até obter uma calda de caramelo claro.
3. Acrescente o restante da água com cuidado para derreter o caramelo.
4. Junte as rodela de banana, a canela e o cravo e cozinhe até que as bananas fiquem macias. Reserve até esfriar.

CREME

5. Em um liquidificador, coloque o leite, as gemas, o cacau, o **Açúcar Refinado União** e o amido e bata bem.
6. Em uma panela, cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
7. Fora do fogo, acrescente a manteiga, o creme de leite e o chocolate ralado e misture bem.
8. Coloque um filme plástico diretamente sobre o creme e reserve até esfriar.

MERENGUE

9. Em uma panela em banho-maria, junte as claras e o **Açúcar Refinado União** mexendo sempre, até que o açúcar se dissolva e a mistura fique morna.
10. Coloque a mistura na batedeira e bata até esfriar e obter um merengue em picos firmes firme.

MONTAGEM:

11. No fundo de 8 potes pequenos, coloque uma porção de banana caramelada, uma camada de creme e cubra com o merengue e doure com o maçarico.
12. Sirva em seguida.

Feito com





Pé de moleque

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (180 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 colher (sopa) de glucose branca (20 g)
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (7 g)
- 2 xícaras (chá) de amendoins inteiros, com casca e torrados (260 g)

Para untar:

- manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

1. Unte com manteiga uma bancada de pedra ou uma assadeira.

Continua na próxima página



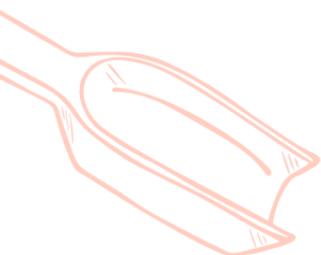


2. Em uma panela, em fogo médio, cozinhe o **Açúcar Demerara União** com a água e a glucose até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
3. Retire do fogo, adicione a manteiga e os amendoins.
4. Misture os amendoins na calda, mas sem mexer muito e distribua pequenas porções sobre a bancada untada deixando um espaço entre elas.
5. Espere esfriar por completo para servir.
6. Guarde em um recipiente hermeticamente fechado para não amolecer.

DICA:

- Se preferir, use amendoim sem pele.
- Caso queira, distribua a massa sobre uma assadeira untada e, ainda morno, corte em quadrados pequenos.
- A glucose branca é incolor e encontra-se facilmente em lojas especializadas em artigos para doces, chocolates e sorvetes.

Feito com





Torta de morango

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 1 hora

TEMPO TOTAL: 2 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: MASSA • 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g) • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g) • 1 pitada de sal • 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal (100 g) • 1 gema (20 g) • 2 colheres (sopa) de água gelada (30 ml)

CREME • 4 gemas (80 g) • 4 colheres (sopa) rasas de amido de milho (32 g) • 2 xícaras (chá) de leite (400 ml) • meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 1 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

MONTAGEM • 2 caixas de morango (600 g) • castanha-de-cajú picada a gosto

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO: MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Sem sovar, misture o **Açúcar Refinado União**, a farinha, o sal e a manteiga. Adicione a gema, misturada com a água, aos poucos.
3. Amasse levemente até obter uma massa homogênea.
4. Embale em filme plástico e reserve na geladeira por pelo menos 1 hora antes de usar.
5. Com o rolo, abra a massa entre dois plásticos próprios para alimento e coloque em uma fôrma de fundo removível, (22 cm de diâmetro), cobrindo o fundo e a lateral.
6. Fure o fundo da massa com um garfo e asse em forno preaquecido (180°C) por 25 a 30 minutos ou até dourar.
7. Retire do forno e reserve até esfriar.

CREME

8. Em uma tigela, misture as gemas com o amido de milho. Reserve.
9. Em uma panela, adicione o leite e o **Açúcar Refinado União** e aqueça em fogo médio, sem levantar fervura.
10. Adicione delicadamente metade do leite com açúcar na mistura de gemas reservadas, mexendo sem parar para não empelotar.
11. Volte a mistura para a panela com a outra metade do leite e cozinhe em fogo médio sem parar de mexer, por 5 minutos ou até engrossar.
12. Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha.
13. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico em contato com o creme para não criar película.
14. Reserve até esfriar.

MONTAGEM:

15. Coloque o creme sobre a massa assada reservada e distribua os morangos cortados ao meio em círculo por toda a torta.
16. Decore a lateral da massa com as castanhas-de-caju picadas e reserve em geladeira até o momento de servir.

Feito com





Biscoitos de castanha- do-pará

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO TOTAL: 55 minutos

RENDIMENTO: 30 unidades

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Mascavo União** (97,5 g)
- 100 g de manteiga sem sal picada
- 2 gemas (40 g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2 g)
- meia xícara (chá) de castanha-do-pará picada (42 g)

Para banhar:

- chocolate meio amargo derretido

Continua na próxima página

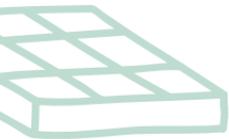




MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, junte a farinha, o **Açúcar Mascavo União**, a manteiga, as gemas, o fermento e a castanha e misture delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea.
2. Cubra e reserve na geladeira por 30 minutos.
3. Preaqueça o forno a 180°C.
4. Abra a massa entre dois plásticos próprios para alimentos até obter uma espessura de 0,5 cm.
5. Corte os biscoitos com um cortador redondo de 3 cm de diâmetro e coloque-os em uma assadeira grande (40 cm x 25 cm) sem untar, deixando um espaço entre eles e asse em forno preaquecido por 20 minutos ou até dourar levemente.
6. Retire os biscoitos da assadeira e espere esfriar.
7. Banhe os biscoitos pela metade no chocolate derretido, espere endurecer e sirva em seguida.

Feito com





1921
-
1930

DE GRÃO EM GRÃO...

Desde sua fundação, a Cia. União acumulava um crescimento orgânico que proporcionou uma expansão reconhecida Brasil afora. Porém, o fatídico ano de 1929 fez com que a empresa precisasse repensar toda sua estrutura e essência. A Quebra da Bolsa de Valores, em 1929, deixou a empresa em uma situação

Continua na próxima página



financeira considerada crítica na época. No mesmo ano, a Companhia União foi vendida para os usineiros pernambucanos Adolfo e João Cardoso Ayres, também conhecidos como os irmãos Ayres, com a gestão de um administrador, chamado José Ferraz de Camargo. A astuta administração de José reergueu a marca, tanto que após cinco anos o próprio passou a ter o controle acionário e a presidência da empresa.

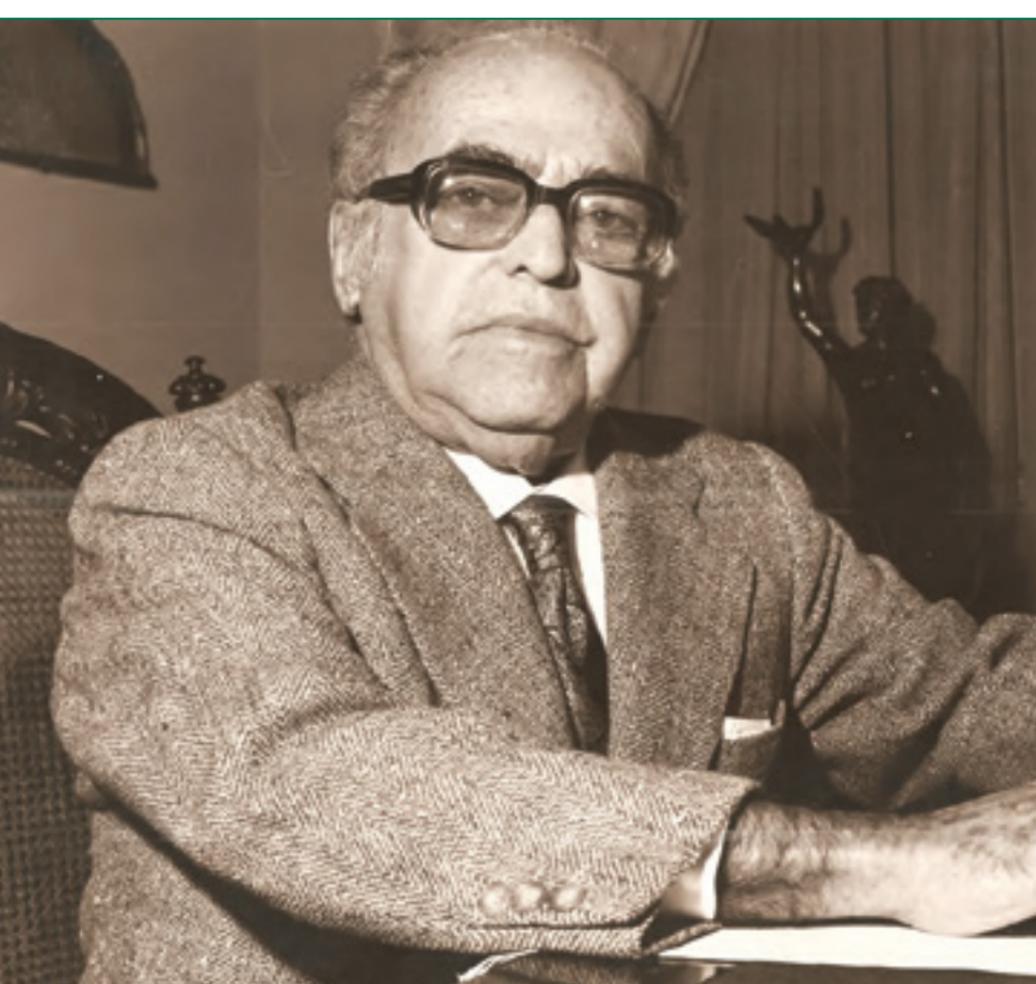
"Assucar União Especial"



Cia. União dos Refinadores e suas filiais em aproximado ano de 1921.



Furgão de entrega.



José Ferraz de Camargo, em 1972.

"A companhia dos bons produtos"

O ano de 1930 serviu como oportunidade para expandir horizontes e testar novas – e até então modernas! – possibilidades. A Cia. União passou a patrocinar alguns programas de rádio, como o "Nhô Totico", e a "A Hora Doce", ambos na Rádio Cultura.

Para completar, a empresa ainda estava, literalmente, na boca do povo, com fortes slogans, como "A Companhia dos bons produtos", "Saber exigir é saber comprar" e "Açúcar é energia".



Frota para transporte de açúcar da Cia. União dos Refinadores em aproximado ano de 1921.



Pão de ló

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 5 ovos (300 g)
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em uma assadeira redonda untada (24 cm x 6 cm), forre o fundo com papel-manteiga também untado. Reserve.
3. Bata o **Açúcar Refinado União** com os ovos até dobrar o volume, formando um creme fofo e esbranquiçado.

Continua na próxima página





4. Junte peneirando aos poucos a farinha. Misture bem devagar, de baixo para cima até incorporar por completo a farinha.
5. Distribua a massa na assadeira reservada.
6. Asse no forno preaquecido a 180°C por 20 a 30 minutos ou até dourar levemente.
7. Desenforme morno e sirva como preferir.

DICA:

- Se preferir, saborize a massa com chocolate em pó, essência de baunilha ou raspas de limão.
- Essa mesma massa pode ser usada para rocambole.
- Assista ao vídeo no nosso site de como fazer pão de ló: www.uniao.com.br

Feito com





Doce de abóbora com coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE PREPARO: 45 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 500 g de abóbora-pescoço cortada em cubos médios
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 4 colheres (sopa) de coco seco ralado (52 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar União Cristalúcar** (285 g)
- 6 cravos-da-índia
- 1 pedaço de canela em pau

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione a abóbora, a água, o coco, o **Açúcar União Cristalúcar**, o cravo e a canela.

Continua na próxima página





2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por 40 a 45 minutos ou até a abóbora se desmanchar e o doce apurar.
3. Sirva quente ou frio.

DICA:

- Experimente substituir o coco seco por coco fresco ralado.

Feito com





Doce de leite cremoso

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (190 g)
- meia colher (café) de bicarbonato de sódio (2 g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande e alta, em fogo médio/baixo, adicione o leite, o **Açúcar União Cristalçúcar** e o bicarbonato e cozinhe mexendo sempre e tomando cuidado para não ferver e vazar da panela, por aproximadamente 1 hora ou até obter a cor de caramelo claro.
2. Retire da panela, coloque em um pote hermeticamente fechado e reserve até esfriar.

Continua na próxima página





DICA:

- Para ajudar que o leite não transborde durante o cozimento do doce de leite, você pode colocar um pires de cabeça para baixo dentro da panela.
- É importante utilizar no preparo leite integral ou um com maior teor de gordura como o leite fresco, para obter um doce de leite mais cremoso e saboroso.
- A adição do bicarbonato ajuda a não deixar a proteína do leite coagular e ajudar na textura cremosa do doce.

Feito com





Sorvete de morango com banana

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PRÉ-PREPARO: 6 horas

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE CONGELADOR: 3 horas

TEMPO TOTAL: 9 horas e 20 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de morangos, picados e congelados (280 g)
- 2 bananas-nanicas, picadas e congeladas (300 g)
- 2 colheres (sopa) de iogurte natural (30 ml)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar Demerara União** (50 g)

MODO DE PREPARO:

1. Retire os morangos e as bananas do congelador e espere o gelo derreter um pouco.
2. Em seguida, triture-os em um processador de alimentos.

Continua na próxima página





3. Misture bem o iogurte natural com o **Açúcar Demerara União** e adicione no processador, bata até ficar uma mistura homogênea e cremosa.
4. Distribua em uma assadeira pequena e leve para o freezer por cerca de 1 hora.
5. Em seguida, retire do freezer e bata mais uma vez no processador.
6. Leve para o freezer novamente por cerca de 2 horas. Retire e sirva.

DICA:

- Caso queira, substitua o iogurte natural por 2 colheres (sopa) de creme de leite (30 g).

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

- Embala, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Sirva congelado.

Feito com





Tarte tatin

Torta de maçã

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 30 minutos

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: **MASSA** • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g) • 120 g de manteiga sem sal • 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g) • 1 pitada de sal • 2 colheres (sopa) de água gelada (30 ml)

CARAMELO • 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g) • 2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)

MONTAGEM • Plástico próprio para alimentos • 8 maçãs descascadas e cortadas em fatias grossas (cerca de 4 cm)

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Em uma tigela, peneire a farinha e junte a manteiga, o **Açúcar Refinado União**, o sal e a água, e amasse com as pontas dos dedos. Embale em filme plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.

Continua na próxima página





CARAMELO

2. Em uma panela, derreta o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e mexa delicadamente até obter uma calda em tom de caramelo claro, adicione a manteiga e misture.
3. Derrame no fundo de uma fôrma redonda média (24 cm de diâmetro).

MONTAGEM

4. Preaqueça o forno a 180°C.
5. Sobre o caramelo, acomode as maçãs, fatiadas bem juntas umas das outras, para não ficar espaços entre elas. Reserve.
6. Abra a massa reservada entre dois plásticos próprios para alimentos, formando um círculo com 25 cm de diâmetro e 1 cm de espessura.
7. Cubra as maçãs com a massa, empurrando as laterais para dentro da fôrma.
8. Espere amornar e desenforme. Sirva em seguida.

DICA:

- Sirva acompanhada de sorvete de creme ou chantilly.
- Se preferir, você pode substituir a massa tradicional de torta por massa folhada.
- Experimente fazer a torta com maçãs-verdes.

Feito com





Minibolo de limão

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 45 minutos

RENDIMENTO: 20 unidades



INGREDIENTES:

- 200 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 5 ovos (300 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- meia xícara (chá) de suco de limão (100 ml)
- raspas de limão a gosto

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Continua na próxima página





Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe forminhas de furo central para minibolo (6 cm de diâmetro) e reserve.
2. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar Refinado União**, até formar um creme fofo. Acrescente os ovos e misture bem.
3. Diminua a velocidade e adicione o suco de limão, a farinha e o fermento e bata delicadamente.
4. Distribua a massa nas forminhas untadas e enfarinhadas reservadas e asse em forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até dourar levemente.
5. Retire do forno, desenforme morno e sirva polvilhados com **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**.

Feito com





Geleia de morango com especiarias

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

- 400 g de morangos picados
- 1 xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (190 g)
- 1 colher (chá) de suco de limão (5 ml)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- canela em pau, cravo e anis-estrelado a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione os morangos, o **Açúcar União Cristalçúcar**, o suco de limão, a água e as

Continua na próxima página





especiarias e cozinhe em fogo médio por 20 minutos ou até engrossar levemente.

2. Espere esfriar totalmente e sirva em seguida.

Feito com





1931
-
1940

GRANDES MUDANÇAS

Uma década emblemática e importante para a Cia. União, afinal, em 1935, José Ferraz de Camargo passou a ter o controle acionário e presidência da empresa, o que trouxe estabilidade e segurança para futuros crescimentos. Já em 1938 a empresa mudou de endereço e se transferiu para o número 237 da Rua Borges de Figueiredo, na Mooca,

Continua na próxima página



a sede principal e também a fábrica, onde ficaram durante 67 anos, até aproximadamente 2005.



Lançamento em 1939 do União Glacúcar.

SABER EXIGIR
é Saber Comprar!

Comprar um produto apenas porque ele tem boa aparência e bonita embalagem, não significa comprar bem, somente quando se trata de questões de primeira necessidade, como o açúcar. Antes de tudo, deve-se exigir qualidade!

União Especial tem a melhor qualidade verificada. É filtrado duas vezes, com o uso de peças especiais, livre de impurezas que possam prejudicar a sua saúde.

Dê a Assucar União Especial (pacote verde) para comprar bem!



Assucar União
ESPECIAL (pacote verde)

COMPANHIA UNIAO DOS REFINADORES



Propaganda Assucar União Especial, de 1939.



Logomarca da Açucareira Santista em 1939.

"Assucar é energia!"

No ano seguinte, em 1939, mais novidades acompanham a marca – algumas delas de grande importância para a economia, como a compra da Açucareira Santista S/A, posicionada estrategicamente nas proximidades do Porto de Santos, litoral paulista. Além disso, no mesmo ano, a razão social foi modificada para Companhia União dos Refinadores – Açúcar e Café, e os clientes viram nascer uma importante novidade que mudaria para sempre os rumos da confeitaria no país: era lançado o Glacúcar União, também conhecido como Açúcar de Confeiteiro.

"Saber exigir é saber comprar"



Furgão de entregas com slogan "Saber exigir é saber comprar".



Sequilhos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 40 minutos

RENDIMENTO: 80 unidades

INGREDIENTES:

- 150 g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 2 gemas (40 g)
- meia xícara (chá) de leite de coco (100 ml)
- 500 g de amido de milho

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe uma assadeira grande (39 cm x 25,5 cm). Reserve.

Continua na próxima página





2. Em uma tigela, misture a manteiga, o **Açúcar Refinado União**, as gemas e o leite de coco.
3. Coloque o amido de milho aos poucos e amasse bem, até obter uma massa homogênea.
4. Faça bolinhas médias com cerca de 4 cm de diâmetro, coloque na assadeira reservada e aperte levemente com um garfo.
5. Asse em forno preaquecido por 20 minutos ou até dourar levemente.
6. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

DICA:

- Experimente adicionar essência de baunilha ou raspas de laranja ou limão na massa.

Feito com





Geleia de jabuticaba

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

- 500 g de jabuticabas maduras
- 1 litro de água
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (285 g)
- 1 colher (chá) de suco de limão (5 ml)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande, adicione as jabuticabas, a água e o **Açúcar União Cristalçúcar** e cozinhe em fogo médio por 30 minutos. Reserve.
2. Despeje em um liquidificador e processe rapidamente.
3. Coe o líquido e em uma panela, em fogo médio, cozinhe até engrossar levemente.

Continua na próxima página





4. Desligue o fogo e adicione o suco de limão.
5. Transfira para um pote hermético e espere esfriar totalmente.
6. Sirva em seguida.

DICA:

- Mantenha a geleia sob refrigeração por até 7 dias.

Feito com





Fios de ovos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 3 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas

RENDIMENTO: 350 gramas

INGREDIENTES:

- 1 kg de **Açúcar Granulado União Doçúcar**
- 3 xícaras (chá) de água (600 ml)
- 18 gemas peneiradas (360 g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água, e leve ao fogo, misturando até dissolver.
2. Depois de dissolvido, não mexa mais na calda para evitar que açucare e leve ao fogo médio até ferver e obter uma calda em ponto de fio leve.
3. Separe um refratário grande com água gelada e reserve.
4. Com um funil próprio para fios de ovos, aos poucos, despeje as gemas em fio contínuo fazendo movimentos circulares, grandes e contínuos, deixando-as cair sobre a calda fervente.

Continua na próxima página





5. Cozinhe os fios por aproximadamente 1 minuto.
6. Com uma escumadeira, retire os fios de ovos e coloque-os no refratário com água gelada reservado. Repita o processo até terminar as gemas.
7. Escorra a água e reserve os fios de ovos. Coe a calda e coloque-a em uma compoteira junto com os fios de ovos.
8. Leve à geladeira no mínimo por 3 horas.
9. Sirva como acompanhamento de bolos e sorvetes.

DICAS:

- Enquanto estiver fazendo os movimentos circulares, não deixe que as gemas pinguem pelos furos da caneca, pois se isso acontecer os fios ficarão curtos.
- Conforme for cozinhando os fios, a calda ficará mais grossa. Despeje meia xícara (chá) de água para que a calda afine. Faça isso quantas vezes forem necessárias para diluir a calda enquanto estiver fazendo os fios.
- Depois de pronto, coloque na calda 1 colher (chá) de baunilha ou 1 colher (chá) de rum.

Feito com





Suspiro Glaçúcar

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora

TEMPO TOTAL: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 60 unidades

INGREDIENTES:

- 4 xícaras (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (460 g)
- 4 claras (160 g)
- 1 pitada de sal

Para forrar:

- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 100°C. Forre duas ou mais assadeiras grandes com papel-manteiga. Reserve.
2. Em uma batedeira, bata o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** com as claras e o sal por 8 a 12 minutos ou até obter um merengue com picos firmes.
3. Nas assadeiras reservadas e forradas com papel-manteiga, modele pequenos suspiros com auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga.
4. Asse em forno preaquecido (100°C) por 1 hora ou até que os suspiros fiquem bem secos. Sirva em seguida.

DICAS:

- Para um suspiro perfeito, além de utilizar o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, é importante se atentar com a temperatura do forno que precisa ser baixa para não caramelizar os suspiros, as claras devem estar em temperatura ambiente e os utensílios secos e livres de gordura.
- Assista ao vídeo no nosso site de como fazer Suspiro: www.uniao.com.br

Feito com





Gelado de abacaxi

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 5 horas

RENDIMENTO: 10 porções

INGREDIENTES:

DOCE DE ABACAXI

- 1 abacaxi médio cortado em cubos pequenos (1 kg)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g)

CREME

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 3 gemas (60 g)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (16 g)
- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)

Continua na próxima página





MERENGUE

- 3 claras (120 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO:

DOCE DE ABACAXI

1. Em uma panela média, coloque o abacaxi e o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e cozinhe em fogo médio até secar a água. Reserve.

CREME

2. Em uma panela, junte o leite e o **Açúcar Refinado União**, e leve a fogo médio até ferver.
3. Em uma tigela, misture as gemas com o amido e acrescente aos poucos metade do leite fervido, mexendo sempre para não empelotar. Mexa bem.
4. Coloque a mistura de volta na panela com o restante do leite e leve ao fogo até engrossar.
5. Retire do fogo e coloque o creme de leite.
6. Transfira o creme para uma tigela e cubra com filme plástico, colocando-o em contato com o creme. Reserve.

MERENGUE

7. Bata na batedeira as claras até o ponto de neve. Reserve.
8. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água, e leve ao fogo mexendo até dissolver totalmente.
9. Depois, sem mexer, cozinhe até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).
10. Com a batedeira ligada, despeje a calda, delicadamente e, aos poucos, em um fio fino e continue batendo até esfriar totalmente.
11. Misture as raspas de limão e reserve.

MONTAGEM

12. Preaqueça o forno a 250°C.
13. Em um refratário, coloque o doce de abacaxi reservado e cubra com o creme.
14. Distribua sobre o creme o merengue, espalhando por toda a superfície.
15. Leve ao forno por aproximadamente 5 minutos ou até dourar levemente.
16. Retire do forno e reserve até esfriar.
17. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até o momento de servir.

DICAS:

- Se você tiver maçarico culinário, pode usá-lo em vez de colocar o creme no forno.

Feito com





Bombas de limão

(Éclair de limão)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 1 hora

TEMPO TOTAL: 2 horas e 35 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60 g)
- 1 colher (chá) de **Açúcar Refinado União** (4 g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 3 ovos médios (180 g)

Continua na próxima página



CREME DE LIMÃO

- 4 gemas (80 g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8 g)
- 5 colheres (sopa) de suco de limão (75 ml)
- 1 colher (sopa) de água (15 ml)
- meia xícara de **Açúcar Refinado União** (80 g)

RECHEIO

- 4 gemas (80 g)
- 5 colheres (sopa) de amido de milho (40 g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- meia xícara de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- raspas de limão a gosto
- 50 g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

MERENGUE

- 3 claras (120 g)
- 1 e ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (200 g)

Para decorar:

- raspas de limão

Para forrar:

- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 200°C e forre uma assadeira grande com papel-manteiga. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça em fogo médio a água, a manteiga, o **Açúcar Refinado União** e o sal.
3. Quando começar a ferver, diminua o fogo e acrescente aos poucos a farinha de trigo, cozinhando até soltar da panela e formar uma massa sem nenhum gruminho e homogênea.
4. Coloque a massa em uma batedeira e bata com o batedor raquete até que a massa esteja ligeiramente morna.
5. Bata os ovos ligeiramente e reserve.
6. Diminua a velocidade e junte aos poucos os ovos batidos para que a massa não desande, batendo bem entre cada adição, até formar uma massa lisa e homogênea e que ao levantar o batedor a massa caia em forma de fita.
7. Transfira a massa para um saco de confeitar com o bico perlê de 2 cm de diâmetro e, em uma assadeira com papel-manteiga, faça tiras com 8 cm de comprimento, deixando um espaço de 2 cm entre elas.
8. Asse em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos, em seguida diminua a temperatura para 180°C e asse por mais 15 minutos ou até dourarem.

CREME DE LIMÃO

9. Em uma panela, coloque as gemas, o amido, o suco de limão, a água e o **Açúcar Refinado União** e cozinhe em fogo médio, sem parar de mexer até começar a engrossar levemente.
10. Desligue o fogo, cubra com filme plástico em contato com o creme e reserve até esfriar.

RECHEIO

11. Em uma tigela, misture as gemas com o amido de milho e reserve.
12. Em uma panela, coloque o leite e o **Açúcar Refinado União**. Aqueça em fogo médio até começar a ferver.
13. Desligue o fogo e acrescente o líquido aos poucos à mistura de gemas, sem parar de mexer para não empelotar.
14. Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até formar um creme homogêneo.
15. Desligue o fogo, acrescente o creme de limão reservado, as raspas de limão, o chocolate branco e a manteiga e misture bem.
16. Cubra com filme plástico em contato com o creme e leve para gelar por 1 hora. Reserve.

MERENGUE

17. Em uma panela, em banho-maria aqueça as claras com o Açúcar Refinado União, mexendo sem parar para a clara não cozinhar, até que o açúcar esteja dissolvido.
18. Em uma batedeira despeje a mistura de clara com açúcar e bata por 10 minutos ou até formar um merengue em ponto de picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

19. Coloque o creme de limão em um saco de confeitar com o bico perlê de 0,5 cm de diâmetro.
20. Com o próprio bico faça um furo nas duas pontas de cada bomba e recheie as massas. Reserve.
21. Coloque o merengue dentro de um saco de confeitar com o bico de pétala e decore as bombas. Queime com o maçarico, decore com raspas de limão e sirva em seguida.

Feito com





Bolo de banana União

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 55 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

BANANA CARMELIZADA

- 2 xícaras (chá) de banana-nanica cortadas em rodela (320 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (40 g)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g)
- 2 colheres (chá) de canela em pó (4 g)

Continua na próxima página





MASSA

- meia xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes (55 g)
- 2 colheres (sopa) de rum (30 ml)
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal (180 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 3 ovos (180 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**
- canela em pó

MODO DE PREPARO:

BANANA CARAMELIZADA

1. Em uma panela coloque as bananas, a manteiga e leve ao fogo até dourar levemente.
2. Acrescente o **Açúcar Refinado União** e deixe caramelizar. Retire do fogo, junte a canela e reserve.

MASSA

3. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
4. Unte e enfarinhe uma fôrma para bolo inglês grande (28 cm x 11 cm x 7 cm). Reserve.
5. Em uma tigela pequena, misture as passas com o rum e reserve.
6. Em uma batedeira, bata a manteiga e o **Açúcar Refinado União** até obter um creme homogêneo.
7. Junte os ovos um a um e continue batendo a cada adição.
8. Retire da batedeira e adicione a farinha e o fermento.
9. Junte as bananas caramelizadas e as passas reservadas
10. Coloque na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 55 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
11. Retire do forno, espere amornar para desenformar.
12. Polvilhe o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** com a canela e sirva em seguida.

Feito com





1941
-
1950

PRATICIDADE E ENTRETENIMENTO

O ano de 1943 marca o lançamento de uma nova embalagem do Açúcar União, uma preocupação da marca em atender as necessidades dos clientes. O que mudou? O pacote passou a ser costurado à máquina com barbante nas duas extremidades, se

Continua na próxima página



tornando mais resistente para suportar os 7,5 kg. Seis anos depois, em 1949, outra grande surpresa chegava aos mercados da época: era lançada oficialmente uma embalagem mais prática de apenas 5 kg, o que daria mais flexibilidade ao uso em receitas e usos pontuais.

Ao fim da década, a marca acompanhava a evolução dos tempos. Dos rádios, passou a ter presença constante também na televisão – um novo meio de comunicação e de grande apelo ao público. Na telinha, o Açúcar União passou a patrocinar diversos programas o que fez nascer as “garotas-propaganda” da marca União.



Embalagem do Açúcar União mais prática de 5 kg.



Lançamento da embalagem de 5 kg do Açúcar União, em 1949.

*"Açúcar União
Duplamente
Filtrado -
Adoça Mais"*



Programa de rádio "Hora Doce" da Cia. União dos Refinadores, na década de 40.



Frota de veículos de entrega e visão dos fundos da fábrica da Cia. União dos Refinadores no bairro da Mooca – SP.



Mousse de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 6 horas

TEMPO TOTAL: 6 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

CREME DE CHOCOLATE

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- meia xícara (chá) de creme de leite fresco (100 ml)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado UNIÃO** (60 g)
- 4 gemas (80 g)
- 400 g de chocolate meio amargo picado

MERENGUE

- 2 claras (80 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)

Continua na próxima página





CHANTILLY

- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite (300 ml)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g)

Para decorar:

- raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO:

CREME DE CHOCOLATE

1. Em uma panela, em fogo médio, adicione o leite, o creme de leite e o **Açúcar Refinado União** e aqueça até começar a ferver.
2. Em uma tigela, misture delicadamente as gemas e adicione metade do líquido aquecido, sem parar de mexer para não talhar.
3. Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo até engrossar ou até ficar consistente (ou em ponto napê), mexendo bem para não empelotar ou talhar.
4. Retire o creme do fogo e adicione o chocolate picado, misturando até ele derreter por completo e formar um creme liso. Reserve até esfriar.

MERENGUE

5. Em uma tigela em banho-maria, adicione as claras e o **Açúcar Refinado União** e misture bem até dissolver todo o açúcar, tomando cuidado para não cozinhar as claras.
6. Bata a mistura de claras e açúcar na batedeira até esfriar e formar um merengue firme. Reserve.

CHANTILLY

7. Em uma tigela, bata o creme de leite com o **Açúcar Refinado União** até formar picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

8. Misture o merengue no creme de chocolate reservado e frio.
9. Adicione aos poucos e delicadamente o chantilly na mistura, até homogeneizar.
10. Distribua a mousse em potinhos ou em uma travessa grande, decore com as raspas de chocolate, cubra com filme plástico e reserve em geladeira por pelo menos 6 horas antes de servir.

DICA:

- Para saber se o creme está em ponto napê, o creme precisa cobrir delicadamente toda as costas de uma colher e, ao passar o dedo nas costas da colher, precisa formar um caminho e o creme não pode se juntar novamente, estas são as características do ponto napê.

Feito com





Bolo formigueiro

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO 1 hora

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 15 porções

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 gemas (80 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de chocolate granulado (112,5 g)
- 4 claras em neve (160 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Continua na próxima página





Para untar e polvilhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central (20 cm x 22 cm) e reserve.
2. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** com a manteiga e as gemas, por 10 minutos ou até obter um creme fofo e esbranquiçado.
3. Desligue a batedeira, adicione, alternadamente, o leite e a farinha e misture bem.
4. Incorpore delicadamente o chocolate granulado, as claras e, por último, o fermento.
5. Coloque na fôrma untada e enfarinhada e asse no forno preaquecido (180°C) por 1 hora ou até que, ao espetar a massa com um palito, este saia limpo.
6. Retire do forno, desenforme morno e sirva polvilhado com **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**.

Feito com





Pavê de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 3 horas

TEMPO DE TOTAL: 3 horas e 40 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

CREMES

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 4 xícaras (chá) de leite (800 ml)
- 8 gemas (160 g)
- 8 colheres (sopa) de amido de milho (64 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 250 g de chocolate meio amargo picado

MONTAGEM

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)

Continua na próxima página





- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 2 embalagens de biscoitos tipo champanhe (150 g cada)
- raspas de chocolate meio amargo, para decorar

MODO DE PREPARO: CREMES

1. Em uma panela, adicione o **Açúcar Refinado União** e o leite e leve ao fogo médio até aquecer.
2. Em uma tigela, misture as gemas com o amido e reserve.
3. Adicione delicadamente metade do leite aquecido na mistura de gemas, mexendo sem parar para não empelotar.
4. Volte a mistura para a panela com o leite restante e cozinhe por 3 minutos ou até engrossar.
5. Retire do fogo e adicione o creme de leite e misture bem.
6. Separe o creme em duas partes iguais e, em uma das metades, adicione a baunilha e, na outra metade, o chocolate picado mexendo bem até dissolver e formar um creme homogêneo.
7. Cubra os dois cremes com filme plástico em contato com o creme e reserve em geladeira até esfriar.

MONTAGEM

8. Em uma tigela, misture o leite com a baunilha e reserve.
9. Umedeça os biscoitos no leite e, em um refratário de vidro médio (30 cm de diâmetro), faça camadas intercalando os biscoitos, o creme de chocolate, biscoito umedecido e creme de baunilha.
10. Repita o processo com o restante dos ingredientes, finalizando com o creme de chocolate.
11. Decore com as raspas de chocolate e leve para gelar por pelo menos 3 horas antes de servir.

Feito com





Pudim de pão

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora e 20 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 50 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

CALDA

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água (150 ml)

PUDIM

- 1 xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (190 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 5 pães franceses (250 g)
- 2 gemas (40 g)
- 2 ovos inteiros (120 g)
- 2 claras (80 g)

Continua na próxima página





Para cobrir:

- papel-alumínio

MODO DE PREPARO:

CALDA

1. Ferva o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com a água até obter uma calda com cor de caramelo claro.
2. Despeje a calda em uma fôrma redonda com furo central (23 cm x 19 cm) e espalhe-a no fundo e na lateral da fôrma. Reserve.

PUDIM

3. Preaqueça o forno a 180°C.
4. Rasgue os pães em pedaços pequenos e reserve.
5. Em uma panela grande, ferva o **Açúcar União Cristalúcar** com o leite.
6. Junte o pão reservado e retire do fogo. Reserve até amornar.
7. Em um liquidificador, acrescente as gemas, os ovos, a mistura de pão reservada e bata até obter um creme homogêneo.
8. Bata as claras em neve e reserve.
9. Em uma tigela, despeje o creme batido e junte delicadamente as claras em neve.
10. Coloque o creme na fôrma reservada, cubra com papel-alumínio e asse em forno preaquecido (180°C), em banho-maria por 1 hora e 20 minutos ou até que o pudim esteja firme.
11. Retire do forno, espere amornar para desenformar e sirva em seguida.

DICA:

- Se preferir, você pode substituir o pão francês por 9 fatias de pão de forma.
- Para desenformar melhor, aqueça um pouco a fôrma na boca de fogão para a calda amolecer.
- Se preferir, você pode substituir a fôrma de furo central por uma fôrma retangular (18 cm x 28 cm) e assar por 40 minutos.

Feito com





Balas de caramelo



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml
TEMPO DE PREPARO: 30 minutos
TEMPO DE DESCANSO: 4 horas
TEMPO TOTAL: 4 horas e 30 minutos
RENDIMENTO: 50 unidades

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (570 g)
- 1 xícara chá de água (200 ml)
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 3 colheres (sopa) de mel (60 g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga (80 g)

Para untar:

- óleo

MODO DE PREPARO:

1. Unte uma assadeira (20 cm x 30 cm) com óleo e reserve.

Continua na próxima página





2. Em uma panela, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água, o creme de leite, o mel e a manteiga e misture bem.
3. Pare de mexer e cozinhe em fogo médio até chegar no ponto de bala dura e começar a dourar levemente.
4. Quando chegar neste ponto, mexa bem, cozinhando até soltar do fundo da panela.
5. Retire do fogo e bata a mistura com a colher, fazendo movimentos circulares e de cima para baixo vigorosamente por 4 a 6 minutos ou até começar a engrossar e açucarar a massa levemente.
6. Distribua a massa em uma assadeira (20 cm x 30 cm) untada com óleo e alise bem com as costas de uma colher.
7. Espere amornar e corte em quadradinhos.
8. Deixe secar por pelo menos 4 horas. Sirva em seguida.

DICA:

- A bala precisa ser cortada ainda morna para não quebrar.

Feito com





Quindão de maracujá

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 10 horas

TEMPO DE FORNO: 1 hora

TEMPO TOTAL: 11 horas e 40 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 pacote de coco seco ralado (100 g)
- 1 xícara (chá) de água fervente (200 ml)
- 2 e meia xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (475 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
- 20 gemas peneiradas (400 g)
- meia xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (100 ml)

Continua na próxima página





CALDA

- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá fresco (200 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)

Para untar e polvilhar:

- manteiga sem sal
- **Açúcar Refinado União**

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Em uma tigela, coloque o coco ralado e adicione a água fervente para hidratar. Reserve.
2. Em uma panela, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com a água, mexa até dissolver os cristais, pare de mexer e cozinhe até obter uma calda em ponto de fio forte (110°C).
3. Retire do fogo e, sem mexer, junte a manteiga e reserve até esfriar.
4. Em seguida, acrescente o coco reservado, as gemas peneiradas e misture bem. Cubra e reserve na geladeira de um dia para outro, ou no mínimo por 10 horas.
5. Preaqueça o forno a (180°C). Unte e polvilhe com **Açúcar Refinado União** uma fôrma de furo central de 20 cm de diâmetro. Reserve.
6. Misture o suco concentrado de maracujá na massa e coloque na fôrma reservada.
7. Asse em banho-maria, em forno preaquecido por 1 hora ou até o quindão estar firme e ligeiramente dourado.
8. Desenforme morno e reserve em geladeira até o momento de servir.

CALDA

9. Em uma panela, adicione a polpa de maracujá e o **Açúcar Refinado União** e cozinhe em fogo médio até engrossar levemente. Reserve até esfriar.
10. Sirva o quindão acompanhado da calda.

Feito com





Bolinho de chuva recheado com banana

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 25 unidades

INGREDIENTES: • 3 ovos (180 g) • 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g) • meia xícara (chá) de leite (100 ml) • 1 pitada de sal • 1 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (165 g) • 1 colher (chá) de fermento em pó (4 g) • 3 bananas-nanicas maduras, cortadas em rodelas grossas

Continua na próxima página





Para fritar: • óleo para fritar

Para polvilhar: • 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 2 colheres (chá) de canela em pó (4 g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, misture os ovos, o **Açúcar Refinado União**, o leite, o sal, a farinha de trigo, o fermento, misture bem e reserve.
2. Em uma tigela pequena, misture o **Açúcar Refinado União** com a canela e reserve.
3. Em uma panela pequena e alta, aqueça em fogo médio o óleo e, com uma colher, passe um pedaço de banana na massa e pingue no óleo quente com cuidado.
4. Frite os bolinhos até dourarem de todos os lados.
5. Escorra sobre papel absorvente e passe cada bolinho ainda quente na mistura de açúcar com canela reservada e sirva em seguida.

Feito com





1951
-
1960

DE DAR ÁGUA NA BOCA...

A década começa com a instalação de duas novas refinarias. A primeira em Limeira, interior de São Paulo, em 1953, e a outra na cidade de Piedade no estado do RJ, em 1956. Um ano antes, foi criado o primeiro concurso culinário de União. Sob o tema “Invente uma receita econômica e... ganhe 10 mil cruzeiros”, essa ousada ação prometia publicar as receitas vencedoras nas embalagens do Açúcar União.

Continua na próxima página



"União, o açúcar das grandes doceiras"



Primeiro Concurso de Receitas do Açúcar União, em 1955.



Primeiro caderno publicado com 30 receitas União, em 1960.



A Prova do Copo do Açúcar União foi muito divulgada na TV e revistas.



Embalagem do Açúcar União com receita publicada no verso, em 1966.

Com o sucesso do concurso e da divulgação das receitas, em 1957 surgiu um dos projetos mais audaciosos da marca para a época. Surgia a “Cozinha Experimental União”, com o intuito de dar vida às muitas receitas recebidas pelas consumidoras. No ano seguinte, aconteceu a segunda edição do concurso onde foram selecionadas 30 receitas que estariam no 1º Caderno de Receitas União, lançado oficialmente em 1960. O ano, inclusive, marca a criação da personagem “Doçura”, utilizada nas embalagens e propagandas.



A Cozinha Experimental União foi criada para testes de receitas dos concursos, em 1957.



Receita do Bolo de Aniversário publicada no 1º Caderno de Receitas União do Açúcar União, em 1960.



Sector de empacotamento na fábrica do bairro da Mooca.



Bolo de laranja



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: • 100 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente • 1 xícara de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 4 gemas (80 g) • raspas de 1 laranja • meia xícara (chá) de suco de laranja (100 ml) • 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g) • meia xícara de amido de milho (50 g) • 4 claras em neve (160 g) • 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Para untar e enfarinhar: • manteiga sem sal • farinha de trigo

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C, unte e enfarinhe uma fôrma redonda com furo central de 22 cm de diâmetro. Reserve.
2. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar Refinado União**, até dobrar de tamanho.
3. Junte as gemas, as raspas de laranja, o suco de laranja, a farinha e o amido de milho e bata rapidamente até ficar uma massa homogênea.
4. Adicione as claras em neve e o fermento misturando-os o delicadamente.
5. Despeje a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 35 a 40 minutos ou ao espetar um palito de madeira até que este saia limpo.
6. Retire do forno, espere amornar e sirva em seguida. Se desejar, decore com raspas de laranja.

DICA:

- Experimente servir o bolo com um glacê de laranja feito com: 1 xícara (chá) de suco de laranja e 3 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, misture bem e regue o bolo antes de servir.

Feito com





Bolo de aniversário

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 45 minutos

TEMPO DE FORNO: 55 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 40 minutos

RENDIMENTO: 30 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (480 g)
- 1 e meia xícara (chá) de manteiga sem sal (270 g)
- 6 gemas (120 g)
- 3 e $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo (412,5 g)
- 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de leite (450 g)
- 1 colher e meia (sopa) de fermento em pó (15 g)
- 6 claras em neve (240 g)

RECHEIO E COBERTURA

- 2 e meia xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado (500 ml)

Continua na próxima página





- 3 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (45 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 300 g de coco fresco ralado

Para untar e enfarinhar:

- manteiga
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e enfarinhe duas fôrmas redondas, uma pequena (17 cm de diâmetro x 7 cm de altura) e outra média (23 cm de diâmetro x 7 cm de altura). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** com a manteiga até obter um creme homogêneo. Junte as gemas, uma por vez, e continue batendo a cada adição.
4. Adicione, alternadamente, a farinha de trigo e o leite. Retire da batedeira e misture delicadamente o fermento e as claras.
5. Coloque nas fôrmas reservadas e leve ao forno por 55 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO E COBERTURA

6. Em uma batedeira, bata em velocidade mínima, o creme de leite gelado, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, a baunilha até obter uma mistura espessa e uniforme. Reserve na geladeira.

MONTAGEM

7. Corte os dois bolos ao meio. Recheie o bolo menor com 2 colheres (sopa) cheias de chantilly e polvilhe uma parte do coco ralado. Recheie o bolo maior com 3 colheres (sopa) cheias de chantilly e polvilhe uma outra parte do coco ralado. Coloque o bolo maior em um prato de servir, sobreponha o bolo menor e cubra com todo o chantilly e polvilhe com o coco ralado restante.
8. Reserve na geladeira até o momento de servir.

DICA:

- Se preferir, umedeça o bolo com 1 xícara (chá) de vinho licoroso ou calda de açúcar preparada com 1 xícara (chá) de água, fervida com 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União**, 1 pau de canela e 1 cravo.

Feito com





Torta de frutas secas carameladas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 1 hora

TEMPO TOTAL: 2 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: MASSA • 2 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (40 g) • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g) • 1 ovo (60 g) • 1 gema (20 g) • 1 pitada de sal • meia xícara (chá) de manteiga sem sal (90 g)

CREME • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml) • 2 ovos (120 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha ou fava de baunilha (5 ml)

Continua na próxima página





- FRUTAS** • 350 g de mix de frutas secas e castanhas
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
 - 3 colheres (sopa) de água (45 ml)

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Em uma tigela, adicione o **Açúcar Refinado União** e os demais ingredientes e amasse com as pontas dos dedos, sem sovar, até formar uma massa homogênea.
2. Cubra com filme plástico e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Preaqueça o forno a 180°C.
4. Cubra o fundo e a lateral de uma fôrma enfiada de 22 cm de diâmetro e pré-asse por 15 minutos. Reserve.

CREME

5. Em uma tigela, misture o **Açúcar Refinado União** com os demais ingredientes.
6. Coloque na massa reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 35 minutos ou até firmar e dourar levemente.
7. Espere amornar e leve à geladeira por 1 hora.

FRUTAS

8. Em uma panela, adicione as frutas e o **Açúcar Refinado União** e mexa bem até começar a caramelizar.
9. Adicione a água e continue mexendo bem para homogeneizar.
10. Desligue o fogo e cubra a torta com as castanhas rapidamente para não endurecer. Sirva em seguida.

DICA:

- Para o mix de frutas secas e castanhas, você pode utilizar: figo seco, damasco, tâmaras, uva-passa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, amêndoas, avelãs e, etc.
- Depois que a torta estiver com as frutas secas, ela não poderá voltar para a geladeira pois o caramelo pode melar.

Feito com





Carolinas recheadas de doce de leite

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 35 minutos

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 10 minutos

RENDIMENTO: 25 a 30 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de **Açúcar Refinado União** (3,5 g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 3 ovos (180 g)

Continua na próxima página





MONTAGEM

- 400 g de doce de leite cremoso
- 200 g chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 200°C e forre uma assadeira grande com papel-manteiga.
2. Em uma panela, aqueça em fogo médio a água, a manteiga, o **Açúcar Refinado União** e o sal.
3. Quando começar a ferver, diminua o fogo e acrescente aos poucos a farinha de trigo, cozinhando até soltar da panela e formar uma massa homogênea. Retire do fogo e reserve.
4. Em uma batedeira, coloque a massa e bata com o batedor raquete até que a massa esteja ligeiramente morna.
5. Diminua a velocidade e junte os ovos um a um, batendo bem entre cada adição, até formar uma massa lisa e homogênea.
6. Transfira a massa para um saco de confeitar com o bico perlê de 1 cm de diâmetro e, em uma assadeira, com papel-manteiga, faça bolas com 2,5 cm de diâmetro deixando um espaço entre elas.
7. Asse em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos. Em seguida, diminua a temperatura para 180°C e asse por mais 15 minutos ou até dourarem. Retire do forno e deixe esfriar.

MONTAGEM

8. Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com o bico perlê de 0,5 cm de diâmetro e, com o próprio bico, faça um furo na parte de baixo de cada massa para rechear.
9. Repita o processo com toda a massa. Reserve.
10. Banhe a parte de cima de cada massa no chocolate derretido. Deixe secar e sirva em seguida.

Feito com





Cocada cremosa

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 20 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 500 g de coco fresco ralado
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (380 g)
- 3 xícaras (chá) de leite (600 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
- cravo a gosto
- canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione o coco, o **Açúcar União Cristalçúcar**, o leite e a manteiga e misture bem.

Continua na próxima página





2. Adicione o cravo e a canela e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando, até engrossar levemente.
3. Retire do fogo e reserve até esfriar. Sirva em seguida.

DICA:

- Você pode substituir o coco fresco por coco seco ralado na mesma proporção.

Feito com





Sorvete de maracujá

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE CONGELADOR: 8 horas

TEMPO TOTAL: 9 horas

RENDIMENTO: 8 porções (1.200 ml)

INGREDIENTES:

CALDA DE MARACUJÁ

- 150 ml de suco de maracujá natural, batido e coado
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 250 ml de suco de maracujá natural com as sementes

MERENGUE

- 3 claras (120 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)

Continua na próxima página





CREME

- 3 xícaras (chá) de leite (600 ml)
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (40 g)
- 3 gemas (60 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 100 ml de creme de leite de caixinha

MODO DE FAZER:

CALDA

1. Em uma panela, suco de maracujá, o **Açúcar Refinado União** e o suco com as sementes e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando até atingir a consistência de uma calda grossa. Reserve.

MERENGUE

2. Em uma batedeira, bata as claras até o ponto de neve. Reserve.
3. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água, e leve ao fogo médio, mexendo até dissolver totalmente.
4. Depois, sem mexer, cozinhe até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).
5. Com a batedeira ligada, despeje a calda em fio e continue batendo até esfriar totalmente. Reserve.

CREME

6. Em uma panela, junte o leite e o **Açúcar Refinado União**, e leve a fogo médio até ferver.
7. Em uma tigela, misture as gemas com o amido e acrescente, aos poucos, metade do leite fervido, mexendo sempre para não empelotar. Mexa bem.
8. Coloque a mistura de volta na panela com o restante do leite e leve ao fogo até engrossar.
9. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misture bem.
10. Coloque sobre o creme um filme plástico para que não se forme uma película e leve à geladeira para esfriar.
11. Depois de frio, acrescente a calda de maracujá reservada, misturando até ficar homogêneo e, por último, junte aos poucos o merengue reservado e misture.
12. Coloque em um pote com tampa e leve ao freezer por no mínimo 8 horas. Faça bolas com o boleador e sirva a seguir.

Feito com





Pavê de limão no copinho

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 1 hora e 10 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

CREME • meia colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor (5 g) • 3 colheres (chá) de água (45 ml) • 1 lata de creme de leite com o soro (300 ml) • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 6 colheres (sopa) de suco de limão (90 ml)

FAROFA • meio pacote de biscoito maisena (14 unidades) • 1 colher (sopa) de manteiga gelada (20 g) • 1 colher (sopa) de raspas de limão (6 g)

MONTAGEM • rodela de limão para decorar

MODO DE PREPARO:

CREME

1. Hidrate a gelatina com a água e dissolva conforme as orientações da embalagem. Reserve.

Continua na próxima página





2. Em um liquidificador, acrescente o creme de leite, o **Açúcar Refinado União**, o suco de limão e a gelatina dissolvida reservada.
3. Bata até obter um creme homogêneo. Reserve.

FAROFA

4. Triture os biscoitos até formar uma farinha não muito fina.
5. Em uma tigela, acrescente os biscoitos triturados, a manteiga e as raspas de limão, amasse com as pontas dos dedos até formar uma farofa úmida. Reserve.

MONTAGEM

6. Distribua uma parte do creme de limão reservado entre 8 copos pequenos e leve ao freezer por 10 minutos.
7. Retire do freezer e distribua metade da farofa entre os copos.
8. Cubra com o restante do creme de limão e finalize com a outra parte de farofa reservada.
9. Leve para gelar por pelo menos 1 hora e, antes de servir, decore com rodela de limão.

Feito com





1961 - 1970

UNIÃO DE PORTAS ABERTAS!

O ano de 1962 marcou o nascimento do espaço “Doce-Lar-União”, lugar onde se podia respirar e viver o tão sonhado universo da marca. Ali era o ponto de encontro, afinal, se testava todas as receitas, e disputados cursos de culinária aconteciam com doceiras da cidade de São Paulo. Essa proximidade com o público foi a oportunidade perfeita para o lançamento do *Jornalzinho Doce-Lar-União*, um encarte com receitas e outras novidades que, a partir de 1963, passou a circular aos domingos nos principais jornais.

Continua na próxima página





Jornalzinho Doce-Lar-União utilizado para divulgar os cursos de culinária e espaço de socialização, em 1963.

"O açúcar União é absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus. Merece sua irrestrita confiança"



Personagem Doçura foi muito utilizada nas ações do Açúcar União.



Doce-Lar-União – local de cursos culinários e Cozinha Experimental localizado na Rua Fernão Cardim, em 1962.



Doce-Lar-União na Rua Oscar Freire, em SP, inaugurado em 1967.



Ônibus Doce-Lar-União utilizado para os cursos volantes no Estado de SP, em 1966.

"Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!"

Sempre à frente do tempo, a União viu a oportunidade de se aproximar ainda mais de seus clientes em 1964. O que aconteceu? O famoso fotógrafo e documentarista francês, Jean Manzon, foi contratado para dar vida a propagandas e filmes de divulgação que foram exibidos tanto na TV quanto no cinema. "Pureza e Doçura", nome dado a essa ação, foi um sucesso! Para completar, em 1967, o espaço Doce-Lar-União foi transferido para Rua Oscar Freire, no bairro dos Jardins, um dos mais fervilhantes da capital. Além disso, no mesmo ano, aconteceu a incorporação de 50% da Refinaria de Magalhães (RJ) – três anos depois, em 1970, aconteceria a aquisição total desta mesma refinaria.



Divulgação dos cursos de culinária do Doce-Lar-União, em 1963.



Um dos vários outdoors do Açúcar União distribuídos pela cidade de SP, em meados de 1963.



Área interna da fábrica do Açúcar União, em meados de 1963.



Bala baiana

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 4 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas e 40 minutos

RENDIMENTO: 25 unidades

INGREDIENTES: BALA • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 16 gemas peneiradas (320 g) • 3 colheres (sopa) de água (45 ml) • 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado fino (160 g) • 1 colher (chá) de manteiga sem sal (5,5 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

CALDA DE CAMELO • 2 xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (380 g) • 1 xícara (chá) de água (200 ml) • 1 colher (chá) de vinagre de vinho branco (5 ml)

Para untar: • óleo

Para banhar: • palito de madeira

Para embalar: • papel-celofane

MODO DE PREPARO: BALA

1. Unte com óleo um prato e reserve.
2. Em uma panela, misture o **Açúcar Refinado União**, as gemas, a água, o coco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.

Continua na próxima página





Retire do fogo, acrescente a manteiga, a baunilha e coloque no prato reservado.

3. Cubra com filme plástico e reserve até esfriar.
4. Com uma colher de sobremesa, divida a massa em 25 porções e modele bolinhas (20 g cada), espete um palito de madeira na lateral inferior de cada uma e reserve por 4 horas até secar.

CALDA DE CARAMELO

5. Unte o papel-alumínio ou uma assadeira com óleo e reserve.
6. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e leve ao fogo, mexendo até dissolver.
7. Pare de mexer e quando levantar fervura, junte o vinagre e cozinhe até obter uma calda em ponto de caramelo claro.
8. Retire a calda do fogo e banhe com cuidado, os doces um a um segurando pelo palito de madeira.
9. Coloque os doces banhados sobre o papel-alumínio untado reservado.
10. Quando esfriar, retire o palito com cuidado e apare o excesso de caramelo.
11. Embrulhe em papel-celofane, torcendo as extremidades como um bombom.

Feito com





Bolo frapê

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 45 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 25 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES: • 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal (80 g) • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 3 gemas (60 g) • 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g) • 2 colheres (sopa) de fécula de batata (40 g) • meia xícara (chá) de leite (100 ml) • 3 claras em neve (120 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml) • 1 colher (chá) de fermento em pó (4 g) • 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30 g)

Para untar e enfarinhar: • manteiga sem sal • farinha de trigo

Para polvilhar: • **Açúcar de Confeiteiro União Glaúcar**

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte e enfarinhe uma fôrma de furo central (19 cm x 8,5 cm). Reserve.
2. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar Refinado União** e as gemas até obter um creme claro e leve.

Continua na próxima página





3. Adicione a farinha de trigo previamente misturada com a fécula de batata, intercalando com o leite.
4. Incorpore delicadamente as claras em neve, a essência de baunilha e o fermento em pó.
5. Retire 1 xícara (chá) desta massa e junte ao chocolate em pó.
6. Coloque a massa branca em uma fôrma redonda com furo central pequena (19 cm x 8,5 cm) untada e enfarinhada e sobreponha à mistura de chocolate, mesclando-a com uma colher.
7. Asse no forno preaquecido 180°C por 35 a 45 minutos ou até espetar um palito de madeira no bolo e este sair limpo.
8. Retire do forno, desenforme morno, polvilhe com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e sirva em seguida.

DICA:

- Caso queira, cubra o bolo com 200 g de chocolate ao leite, derretido.

Feito com





Bolo de chocolate com calda de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES: MASSA • 3 gemas (60 g) • 100 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (220 g) • 1 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado (100 g) • $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite (150 ml) • 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g) • 3 claras em neve (120 g)

Continua na próxima página





COBERTURA • 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado (90 g) • 1 colher (sopa) de manteiga (20 g) • 2 e meia colheres (sopa) de leite (37,5 ml) • 3 colheres (sopa) rasas de **Açúcar Refinado União** (30 g)

Para untar e enfarinhar: • manteiga sem sal • farinha de trigo

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte e enfarinhe uma fôrma redonda de furo central (22 cm de diâmetro) e reserve.
2. Em uma batedeira, bata as gemas com a manteiga e o **Açúcar Refinado União** até obter um creme homogêneo.
3. Em seguida, retire da batedeira e adicione a farinha de trigo peneirada, o chocolate em pó peneirado, o leite, o fermento e as claras em neve, misturando delicadamente com uma espátula.
4. Despeje a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 30 a 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
5. Retire do forno, desenforme morno e reserve.

COBERTURA

6. Derreta o chocolate picado em banho-maria ou no micro-ondas.
7. Transfira para uma panela e misture com a manteiga, o leite e o **Açúcar Refinado União**.
8. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até obter uma calda lisa e brilhante.
9. Despeje por cima do bolo de chocolate e sirva em seguida.

Feito com





Pavê de frutas vermelhas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 3 horas

TEMPO TOTAL: 3 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

- 500 g de frutas vermelhas
- meia xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (95 g)

CREME

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (95 g)
- 4 gemas (80 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 1 colher (chá) essência de baunilha (5 ml)
- 50 g de chocolate branco picado
- meia caixinha de creme de leite

Continua na próxima página





COBERTURA

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (20 g)

MONTAGEM

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 2 pacotes de biscoito champanhe (150 g cada)
- frutas vermelhas para decorar
- folhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO:

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

1. Em uma panela, em fogo médio, adicione as frutas vermelhas e o **Açúcar União Cristalçúcar** e cozinhe até engrossar levemente. Desligue o fogo e reserve até esfriar.

CREME

2. Em outra panela, coloque o leite com o **Açúcar União Cristalçúcar** e leve ao fogo médio até aquecer. Reserve.
3. Em um bowl, misture as gemas com o amido.
4. Adicione, delicadamente, metade do leite aquecido nas gemas com o amido, mexendo sem parar para não empelotar.
5. Volte a mistura para a panela e cozinhe por 5 minutos ou até engrossar.
6. Retire do fogo, adicione o chocolate e o creme de leite e misture bem.
7. Cubra com filme plástico em contato com o creme e reserve até esfriar.

COBERTURA

8. Em uma batedeira, bata o creme de leite com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até formar picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

9. Misture o leite com a essência de baunilha e reserve.
10. Umedeça as bolachas no leite e, em um refratário, faça camadas intercaladas de bolacha, creme branco e de geleia de frutas vermelhas, finalizando com o creme.
11. Cubra o pavê com a cobertura reservada e decore com as frutas vermelhas e as folhas de hortelã.
12. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir.

Feito com





Torta de coco com abacaxi

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO TOTAL: 3 horas

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES

MASSA

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 5 colheres (sopa) de manteiga (100 g)
- 1 gema (20 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (95 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

ABACAXI EM CALDA

- 2 e meia xícaras (chá) de abacaxi cortado em cubos pequenos (400 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (90 g)

Continua na próxima página





CREME DE COCO

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (90 g)
- 3 gemas (60 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 1 pacote de coco seco ralado (50 g)

MONTAGEM

- Fitas de coco com borda

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a manteiga, a gema ligeiramente batida, o **Açúcar Demerara União** e a essência de baunilha, amasse delicadamente com a ponta dos dedos até formar uma massa homogênea.
2. Modele no formato de uma bola, embale em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Preequeça o forno em temperatura média (180°C).
4. Abra a massa com um rolo, até obter a espessura de 0,5 cm. Forre uma fôrma redonda canelada de fundo removível (23 cm de diâmetro).
5. Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar. Reserve até esfriar.

ABACAXI EM CALDA

6. Em uma panela, adicione o abacaxi, o **Açúcar Demerara União** e cozinhe em fogo médio até formar uma calda espessa. Retire do fogo e reserve até esfriar.

CREME DE COCO

7. Em uma panela média, coloque o leite e o leite de coco com o **Açúcar Demerara União** e leve ao fogo até ferver.
8. Em uma tigela, misture as gemas com amido.
9. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Retorne a mistura para a panela e leve ao fogo médio, sem parar de mexer até engrossar.
10. Retire do fogo, adicione o coco e misture bem. Cubra com filme plástico em contato com o creme e reserve até esfriar.

MONTAGEM

11. Cubra a massa com o creme de coco e espalhe o abacaxi em calda por cima.
12. Distribua as fitas de coco pela torta formando o desenho de uma rosa.
13. Leve à geladeira por 2 horas ou até o momento de servir.

Feito com





Doce de banana

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 10 bananas-nanicas maduras cortadas em rodelas (1 kg)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)
- 3 xícaras (chá) de **Açúcar União Cristalçúcar** (570 g)
- 3 xícaras (chá) de água (300 ml)
- 1 pedaço pequeno de canela em pau

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, coloque as bananas-nanicas e misture o suco de limão. Reserve.
2. Em uma panela, em fogo médio, adicione o **Açúcar União Cristalçúcar** com 1 xícara (chá) de água e cozinhe até obter uma calda de caramelo claro.

Continua na próxima página





3. Junte as bananas reservadas, o restante da água e a canela em pau.
4. Abaixee o fogo e cozinhe, mexendo sempre, por 50 minutos ou até que a banana adquira um tom avermelhado escuro, os pedaços se dissolvam e o doce fique cremoso.
5. Desligue o fogo, retire a canela em pau e reserve até esfriar. Sirva em seguida.

DICA:

- Experimente servir o doce de banana com queijo branco.

Feito com





Bolo de laranja de liquidificador

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: MASSA • 4 ovos (240 g) • $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de óleo (150 ml) • 1 laranja-pera com casca, cortada em 4 e sem sementes (230 g) • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g) • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10 g)

CALDA • 1 xícara (chá) de suco de laranja (200 ml) • $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (120 g)

Continua na próxima página





Para untar e enfarinhar: • manteiga • farinha de trigo

Para decorar: • raspas de laranja

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte e enfarinhe uma fôrma redonda de 23 cm de diâmetro.
2. Em um liquidificador, bata os ovos com o óleo e a laranja. Reserve.
3. Em uma tigela, junte a farinha, o **Açúcar Refinado União** e o líquido do liquidificador reservado e misture bem.
4. Junte o fermento e mexa delicadamente.
5. Despeje a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou ao espetar a massa com um palito de madeira, até que este saia limpo.
6. Retire do forno, desenforme morno e reserve.

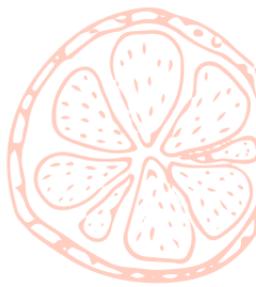
CALDA

7. Em uma panela, ferva o suco de laranja com o **Açúcar Refinado União** e reserve.

MONTAGEM

8. Regue o bolo com a calda de laranja, decore com as raspas e sirva em seguida.

Feito com





1971 - 1980

DIA A DIA COM MAIS SABOR E VARIEDADE

Os anos 70 chegam com mudanças estratégicas para a Cia. União, que tem o controle acionário adquirido pela Copersucar. União passa a estar cada vez mais próxima de seus consumidores e a entender as necessidades específicas de quem usa o açúcar no dia a dia.

Em 1975, foi realizada a primeira alteração na Logomarca da União. Essa mudança foi elaborada pelo famoso designer

Continua na próxima página



Aloísio Magalhães. O mesmo ano marca o lançamento de dois novos produtos: Açúcar Granulado Grançúcar e o Açúcar Cristal Cristalçúcar.



Logomarca utilizada na embalagem do Açúcar União Super Refinado.



Logomarca criada pelo designer gráfico Aloísio Magalhães.



Lançamento do Açúcar Cristal Cristalçúcar, em 1975.



Sede e fábrica da Cia. União dos Refinadores, localizada na Rua Borges de Figueiredo, 237 – Mooca – SP, em 1972.

Outras novidades surpreenderam os clientes em 1978: o lançamento do Doçúcar. Para completar, dois anos depois, outro produto foi inserido à lista de produtos da marca – o Açúcar Mascavo Douradinho, que fez parte da vida dos brasileiros até 1993, ano em que foi descontinuado.



Primeira embalagem do Açúcar Mascavo Douradinho, em 1980.

"Com açúcar União, você chega lá."



Lançamento do livro 200 novas receitas do Açúcar União 3º volume.

É doce fazer doces com Glaçúcar e Doçúcar



Embalagem Doçúcar União lançada, em 1978.



Churros



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 15 unidades

INGREDIENTES:

MASSA: • 1 xícara (chá) de água (200 ml) • 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g) • 1 pitada de sal • 5 colheres (sopa) de óleo (60 ml) • 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g) • 1 ovo (60 g)

Para polvilhar: • 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 2 colheres (chá) de canela em pó (4 g)

Para fritar: • óleo

Para servir: • doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, acrescente a água, o **Açúcar Refinado União**, o sal e o óleo e leve ao fogo médio até começar a ferver.
2. Diminua o fogo, junte a farinha de trigo e cozinhe a massa até soltar da panela, mexendo sempre para não empelotar.
3. Retire do fogo e em uma batedeira, bata a massa até amornar.
4. Em seguida adicione o ovo e bata até formar uma massa lisa e homogênea.

Continua na próxima página





5. Transfira a massa para um saco de confeitar com o bico pitanga médio.
6. Em uma panela pequena e funda, aqueça o óleo em fogo médio e, com o saco de confeitar, faça tiras de massa com aproximadamente 10 cm de comprimento e frite uma a uma até dourar. Retire do óleo e escorra em papel absorvente.
7. Em uma tigela, misture o **Açúcar Refinado União**, com canela e passe os churros fritos.
8. Sirva em seguida com o doce de leite.

DICA:

- Se preferir rechear os churros: com o auxílio de um palito de churrasco, faça um furo no sentido do comprimento no meio de cada massa. Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com o bico perlê pequeno e recheie cada churros até o final. Sirva em seguida.

Feito com





Bolachinhas de nata

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 80 unidades

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g)
- 1 xícara (chá) de nata (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (20 g)
- 2 gemas (40 g)
- 1 colher (café) de essência de baunilha (2,5 ml)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga
- farinha de trigo

Continua na próxima página





Para pincelar e polvilhar:

- 2 colheres (sopa) de leite (30 ml)
- meia xícara de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (90 g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal. Junte o **Açúcar Refinado União**, a nata, a manteiga, as gemas e a baunilha.
2. Amasse delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea, mas sem sovar. Embrulhe em filme plástico e reserve em geladeira por 30 minutos.
3. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe 2 assadeiras retangulares grandes e reserve.
4. Abra a massa entre dois plásticos próprios para alimentos com espessura de 0,5 cm.
5. Corte as bolachinhas com o cortador de biscoitos desejado e coloque em um tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
6. Pincele as bolachinhas com o leite e decore com o **Açúcar Granulado União Doçúcar**.
7. Asse em forno preaquecido (180°C) por 20 minutos ou até dourarem levemente.
8. Retire do forno, espere esfriar e sirva em seguida.

DICA:

- Para o preparo das bolachinhas, pode-se usar a nata do leite fervido ou creme de leite de caixinha.

Feito com





Bom-bocado

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 50 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 18 unidades

INGREDIENTES:

- 3 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (520 g)
- 1 e $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de água (250 ml)
- 200 g de coco fresco ralado
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado (50 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60 g)
- meia xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)
- 6 ovos batidos (360 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Unte e enfarinhe forminhas para bom-bocado (6 cm de diâmetro x 5 cm de altura). Reserve.

Continua na próxima página





2. Preequeça o forno em temperatura alta (200°C) por 10 minutos.
3. Em uma panela, coloque o **Açúcar Refinado União**, a água e leve ao fogo até ferver.
4. Junte o coco e o queijo e misture e volte ao fogo até obter o ponto de fio grosso.
5. Retire do fogo, misture a manteiga e a farinha aos poucos. Reserve até esfriar.
6. Adicione os ovos, misture bem e distribua nas forminhas reservadas.
7. Asse em forno preaquecido (200°C) por 50 minutos ou até dourar.
8. Retire do fogo e sirva a seguir.

DICA:

- Se preferir, coloque a massa de bom-bocado para assar dentro de forminhas de papel próprias para ir ao forno.

Feito com





Cajuzinhos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora

TEMPO TOTAL: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 30 unidades

INGREDIENTES:

- 1 e meia xícara (chá) de amendoim torrado e moído (157,5 g)
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado fino (80 g)
- 6 gemas batidas (120 g)
- 2 colheres (sopa) de água (30 ml)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)

Para untar:

- manteiga sem sal

Para envolver e decorar:

- **Açúcar Granulado União Premium**
- castanhas-de-caju inteiras

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Unte um prato com manteiga e reserve.
2. Em uma panela média, coloque o amendoim, o coco, as gemas, a água e o **Açúcar Refinado União** e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até soltar o fundo da panela.
3. Coloque no prato reservado e reserve até esfriar.
4. Com uma colher de sobremesa, divida a massa em 30 porções, modele as porções em formato de cajuzinhos.
5. Passe os docinhos modelados no **Açúcar Granulado União Premium**, decore com a castanha-de-caju e reserve por aproximadamente 1 hora para cristalizar.
6. Coloque em forminhas próprias para doces e sirva em seguida.

Feito com





Bolo dos 70 anos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 20 porções

INGREDIENTES:

PAPOS DE ANJO:

- 30 gemas (600 g)

CALDA:

- 1 e meio kg de **Açúcar Granulado União Doçúcar**
- 1 litro de água
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10 ml)

DOCE DE OVOS:

- 10 gemas passadas pela peneira (200 g)
- 2 xícaras (chá) de calda escorrida dos papos de anjo (400 ml)

Continua na próxima página





COCADA:

- 2 xícaras (chá) de calda escorrida dos papos de anjo (400 ml)
- 300 g de coco fresco ralado fino

FIOS DE OVOS:

- 1 kg de **Açúcar Granulado União Doçúcar**
- 500 ml de água
- 10 gemas batidas (200 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Para untar e forrar:

- manteiga
- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

PAPOS DE ANJO

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e forre com papel-manteiga 3 fôrmas redondas (30 cm de diâmetro). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata 10 gemas até dobrar de volume. Coloque na fôrma reservada.
4. Asse em forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
5. Retire do forno, espere amornar e desenforme.
6. Banhe os papos de anjo com a calda.

CALDA

7. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e cozinhe em fogo médio até obter uma calda em ponto de fio médio.
8. Retire do fogo e junte a baunilha. Reserve.

DOCE DE OVOS

9. Em uma panela, coloque as gemas, 400 ml da calda reservada e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

COCADA

10. Em uma panela, coloque 400 ml de calda reservada, o coco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 5 a 10 minutos.

FIOS DE OVOS

11. Em uma panela, coloque **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e leve ao fogo até obter uma calda em ponto de fio fraco.
12. Em uma travessa grande, coloque água gelada e reserve.
13. Acrescente as gemas, usando um funil próprio para fios de ovos, fazendo movimentos circulares por cima da calda.
14. Deixe cozinhar por alguns minutos, retire os fios e coloque-os na travessa com água gelada.
15. Repita a operação até terminar as gemas. Reserve até esfriar.
16. Com o auxílio de um garfo, separe com cuidado os fios de ovos, deixando escorrer bem toda a água.
17. Peneire a calda que sobrou do cozimento, adicione a baunilha e os fios de ovos escorridos. Reserve.

MONTAGEM

18. Em um prato de servir, coloque uma camada de papo de anjo, cubra com metade do doce de ovos e a metade da cocada.
19. Coloque o outro papo de anjo, o restante do doce de ovos e da cocada.
20. Cubra com o último papo de anjo e decore com os fios de ovos.

Feito com





Bolo floresta negra

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 20 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 8 ovos (480 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

RECHEIO E COBERTURA

- 1 litro de creme de leite fresco gelado
- 1 xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaúcar** (115 g)
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10 ml)
- 250 g de cerejas em calda picadas

Continua na próxima página





Para decorar:

- cerejas em calda
- 300 g de raspas de chocolate meio amargo

Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga

Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preequeça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e forre uma assadeira redonda (30 cm de diâmetro x 5 cm de altura). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** e os ovos até obter um creme claro e fofo.
4. Retire da batedeira e misture delicadamente a farinha, o chocolate e o fermento.
5. Coloque na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 35 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO E COBERTURA

6. Em uma batedeira, bata em velocidade mínima o creme de leite gelado, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e a baunilha por 8 a 10 minutos ou até ficar em picos firmes. Reserve na geladeira.
7. Pique as cerejas e reserve a calda.

MONTAGEM

8. Corte a massa de bolo ao meio.
9. Em um prato de servir, coloque uma das metades da massa, regue com a calda de cerejas reservadas.
10. Distribua metade do chantilly reservado e as cerejas picadas.
11. Coloque a outra metade da massa, molhe com o restante da calda.
12. Cubra o bolo com o restante do chantilly e decore com as cerejas e as raspas de chocolate.
13. Reserve em geladeira até o momento de servir.

DICA

- Use o chantilly no saco de confeitar com bico de pitanga grande para decorar.

Feito com





Baba de moça tradicional

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
- 6 gemas peneiradas (120 g)
- meia xícara (chá) de leite de coco (100 ml)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, em fogo médio, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água e misture até dissolver.
2. Pare de mexer e cozinhe até formar uma calda em ponto de fio forte (105°C).
3. Desligue o fogo, adicione a manteiga sem mexer e reserve por 10 minutos ou até amornar.
4. Em uma tigela, misture as gemas peneiradas com o leite de coco e adicione essa mistura na calda reservada, misture bem.

Continua na próxima página





- Volte a mistura ao fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar, tomando cuidado para não talhar.
- Retire do fogo, coloque em uma tigela e cubra com plástico filme em contato com o creme, reserve até esfriar e utilize da forma que desejar.

DICA:

- A baba de moça é muito versátil, você pode consumir pura ou como calda, utilizar em recheios e coberturas.
- Experimente servir com canela em pó ou adicionar essência de baunilha ao preparo.

Feito com



DOCELAR UNIÃO NA TV.
Um programa de dar água na boca!



1981
-
1990

AO VIVO E EM CORES!

Com o crescente ganho de importância da TV, a marca buscou se aproximar ainda mais de seus consumidores.

Em 1982, na TV Gazeta, foi ao ar pela primeira vez o programa "A sua receita na TV", apresentado ao vivo por Dona Maria José, coordenadora da Cozinha Experimental União. Dois anos depois, sob o nome "Docelar União na TV", a novidade estreava na TV Bandeirantes.

Continua na próxima página



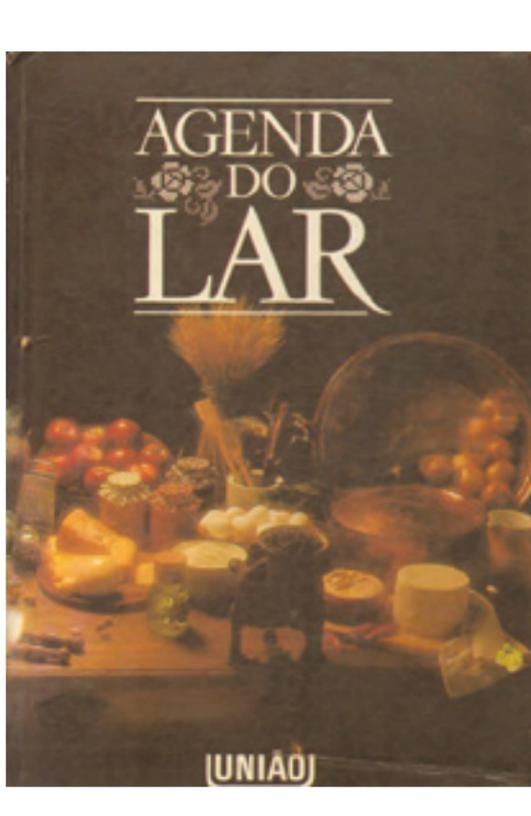


Programa "Docejar União na TV" com a apresentação de Dona Maria José, em 1984.

*"Açúcar União,
o doce sabor
da energia."*



Livro 200 novas receitas União 4º volume, de 1980.



Agenda do Lar da União, lançada em 1983.

E como a TV era o futuro, o Açúcar União não poupou esforços para oferecer nada além do melhor. As campanhas da marca contaram com atores e atrizes famosos nacionalmente, além de celebridades internacionais. Em 1988, a embalagem de papel do Açúcar União passa a ser feita de plástico.



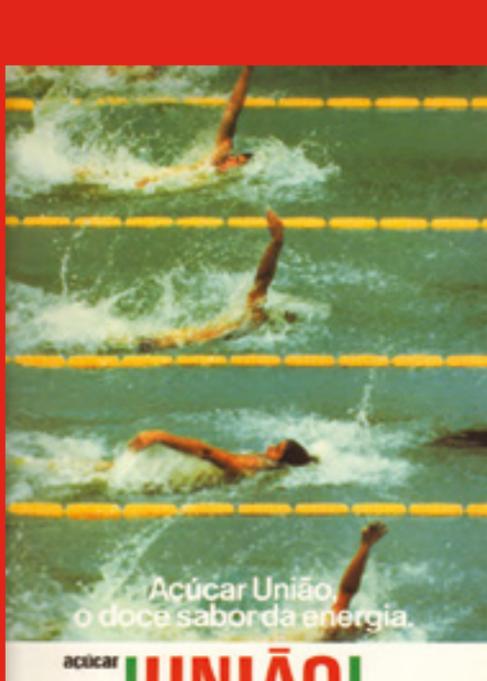
A embalagem de papel do Açúcar União passa a ser feita de plástico.

"União faz a força"

Atenta ao dia a dia dos consumidores e a uma rotina cada vez mais pautada por momentos fora do lar, União inova e lança o seu açúcar refinado em sachê, com toda a qualidade, segurança e praticidade. Ao longo dos anos, a linha de sachês União foi expandida trazendo sempre mensagens alegres e motivadoras para adoçar ainda mais a vida das pessoas.



O Disco "Doces Recordações" foi um brinde do Açúcar União em 1983.



Campanha focada em esportes na década de 1980.



Embalagens Doçúcar, Glacúcar e Douradinho.



Profiteroles com sorvete de creme

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e meia colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (30 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 1 pitada de sal
- ¼ de xícara (chá) de manteiga (45 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 3 ovos (180 g)

Continua na próxima página





CALDA DE CHOCOLATE

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó (75 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 2 colheres (chá) de manteiga (11 g)

Para rechear:

- sorvete de creme ou de outro sabor de sua preferência

Para forrar:

- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura alta (200°C). Forre uma assadeira grande (39 cm x 25,5 cm) com papel-manteiga. Reserve.
2. Em uma panela, adicione o **Açúcar Refinado União**, a água, o sal e a manteiga e leve ao fogo médio até ferver.
3. Abaixee o fogo e acrescente a farinha peneirada, mexa até que a massa fique homogênea, sem grumos e solte da panela.
4. Em uma batedeira, em velocidade alta, bata a massa até amornar.
5. Adicione os ovos, um a um, misturando bem entre cada adição e até que a massa, ao levantar o batedor, caia em forma de fita.
6. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico perlê (2 cm) e faça bolas com aproximadamente 2,5 cm de diâmetro sobre assadeira reservada deixando um espaço entre elas.
7. Asse em forno preaquecido (200°C) por 20 minutos.
8. Diminua a temperatura para 180°C e asse por mais 15 a 20 minutos ou até ficarem douradas, firmes e sequinhas. Reserve até esfriar.

CALDA DE CHOCOLATE

9. Em uma panela, adicione o **Açúcar Refinado União**, o chocolate em pó, o leite e a manteiga e cozinhe em fogo médio até engrossar levemente. Reserve até esfriar.

MONTAGEM

10. Corte as massas ao meio e recheie com o sorvete de creme, cubra com a calda de chocolate e sirva em seguida.

Feito com





Torta cookie com creme de avelãs

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES: • 150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente • 1 xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (180 g) • 1 ovo (60 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml) • 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g) • 1 colher (café) de bicarbonato de sódio (2 g) • 1 pitada de sal • 150 g de gotas de chocolate ou chocolate meio amargo picado • 150 g de creme de avelãs

Para forrar: • papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

1. Forre uma fôrma redonda média (20 cm de diâmetro) com papel-manteiga e reserve.

Continua na próxima página





2. Em uma batedeira, bata a manteiga, o **Açúcar Demerara União** e o ovo até obter um creme leve.
3. Retire da batedeira e junte a essência de baunilha, a farinha, o bicarbonato, o sal e as gotas de chocolate e misture até formar uma massa homogênea.
4. Embale a massa com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
5. Preequeça o forno em temperatura média (180°C).
6. Divida a massa em duas partes e cubra o fundo da fôrma com uma das partes, distribua o creme de avelãs e cubra com o restante da massa cobrindo todo o creme.
7. Asse em forno preaquecido por 20 a 25 minutos ou até dourar levemente.
8. Espere amornar para retirar da assadeira e sirva a seguir.

DICA:

- Sirva acompanhado de sorvete.
- Experimente adicionar nozes ou avelãs picadas na massa.

Feito com





Pavetone de chocolate e castanhas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 5 horas

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

CREME

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 3 gemas (60 g)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (16 g)
- 200 g de chocolate ao leite picado
- 50 g de castanhas-do-para picadas
- 50 g de nozes picadas

Continua na próxima página





- 50 g de avelãs picadas
- 50 g de amêndoas picadas

MONTAGEM

- 500 g de panetone

Para decorar:

- nozes inteiras
- castanha-do-pará
- avelãs
- amêndoas
- cerejas
- raspas de chocolate

MODO DE PREPARO:

CREME

1. Em uma panela, junte o leite e o **Açúcar Refinado União** e aqueça em fogo médio sem deixar ferver.
2. Em uma tigela, misture as gemas com o amido e junte metade do leite quente mexendo sempre para não empelotar.
3. Volte essa mistura para a panela e leve ao fogo cozinhando por 5 minutos mexendo sempre, até engrossar levemente.
4. Retire do fogo, acrescente o chocolate e misture bem até derreter. Coloque o creme em um recipiente raso e cubra com filme plástico em contato com o creme. Reserve na geladeira por pelo menos 30 minutos.

MONTAGEM

5. Corte o panetone em fatias de aproximadamente 2 cm de espessura e reserve.
6. Em um refratário grande, faça camadas de panetone, creme de chocolate e as castanhas picadas, repetindo o procedimento terminando com o creme.
7. Cubra e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
8. No momento de servir, decore com as castanhas, as cerejas e as raspas de chocolate.

DICA:

- Experimente acrescentar no creme rum ou licor de chocolate.

Feito com





Cheesecake prático de morango

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE PREPARO: 50 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas e 50 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES: MASSA • 1 embalagem de biscoito tipo maisena (200 g) • 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal gelada (100 g)

CREME • 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor sem sabor (10 g) • 5 colheres (sopa) de água (75 ml) • 3 embalagens de cream cheese (450 g) • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 1 caixinha de creme de leite (200 ml) • raspas de limão a gosto • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Continua na próxima página





CALDA DE MORANGO • 2 xícaras (chá) morangos picados (250 g) • meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 1 colher (sopa) de suco de limão (15 ml)

MONTAGEM: • morangos picados para decorar

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Em um processador, triture os biscoitos até virar uma farinha fina.
2. Transfira para um recipiente, adicione a manteiga gelada e amasse delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea.
3. Forre o fundo de uma fôrma de 22 cm de diâmetro com fundo removível, pressionando com as costas de uma colher para a superfície ficar lisa. Reserve na geladeira.

CREME

4. Hidrate a gelatina na água conforme as instruções da embalagem e reserve.
5. Em uma batedeira, bata o cream cheese com o **Açúcar Refinado União** até formar um creme fofo. Adicione o creme de leite, as raspas de limão, a essência de baunilha e a gelatina dissolvida. Bata até formar um creme homogêneo.
6. Coloque essa mistura sobre a base de biscoito reservada e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

CALDA DE MORANGO

7. Em uma panela, em fogo médio, adicione os morangos, o **Açúcar Refinado União** e cozinhe por 10 minutos.
8. Com um mixer ou em um liquidificador, bata até ficar homogêneo.
9. Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo médio, por 15 minutos ou até obter uma calda espessa. Desligue o fogo e adicione o limão.
10. Espere amornar e reserve na geladeira.

MONTAGEM

11. Desenforme a cheesecake, adicione a calda de morango reservada e decore com os morangos. Sirva em seguida.

DICA:

- Você pode substituir os morangos frescos da calda pela mesma quantidade de morangos congelados.

Feito com





Docinhos rosa caramelados

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 20 horas

TEMPO TOTAL: 20 horas e 40 minutos

RENDIMENTO: 25 unidades

INGREDIENTES

DOCINHOS

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 colheres (sopa) de pó para preparo de bebidas sabor morango (25 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

Continua na próxima página





CALDA

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 colher (chá) de vinagre de vinho branco (5 ml)

Para untar:

- manteiga sem sal

Para banhar:

- palito de madeira

Para forrar:

- papel-alumínio

MODO DE PREPARO:

DOCINHOS

1. Unte uma assadeira média com manteiga e reserve.
2. Em uma panela, misture todos os ingredientes e cozinhe em fogo médio, até começar a soltar do fundo da panela.
3. Transfira a mistura para um recipiente untado com manteiga e reserve até esfriar.
4. Com as mãos untadas com manteiga, porcione a massa com o auxílio de uma colher de sobremesa e modele 25 bolinhas.
5. Acomode os docinhos na assadeira reservada, cubra com filme plástico e deixe descansar de um dia para o outro ou por pelo menos 20 horas.

CALDA

6. Espete um palito de madeira na lateral de cada docinho e reserve.
7. Forre uma fôrma com papel-alumínio e unte com manteiga. Reserve.
8. Em uma panela, em fogo médio, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água e misture bem até os grãos se dissolverem.
9. Pare de mexer e, quando levantar fervura, adicione o vinagre.
10. Cozinhe sem mexer até obter um caramelo de coloração clara.
11. Desligue o fogo e banhe os docinhos rapidamente, um a um.
12. Coloque-os na fôrma com papel-alumínio e untada reservada e espere secar.
13. Retire os palitos de dente e coloque os docinhos em forminhas para doces ou embrulhe-os em papel celofane e sirva em seguida.

Feito com





Bolo gelado de coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 5 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 30 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 5 gemas (100 g)
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (26 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 5 claras em neve

Continua na próxima página





CALDA

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 2 vidros de leite de coco (400 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)

MONTAGEM

Para cobrir:

- coco ralado

Para untar:

- manteiga sem sal

Para embrulhar:

- papel-alumínio

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno à temperatura média (180°C) e unte uma assadeira retangular (35 cm x 23 cm x 4 cm).
2. Em uma batedeira, bata as gemas com o **Açúcar Refinado União** e a manteiga até obter um creme branco.
3. Em seguida, retire da batedeira e adicione a farinha de trigo, o leite, o fermento e as claras em neve, misturando delicadamente até ficar homogêneo.
4. Coloque na assadeira reservada e asse em forno preaquecido por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
5. Desenforme morno e corte o bolo em pedaços quadrados.

CALDA

6. Em um recipiente, misture o leite com o leite de coco e o **Açúcar Refinado União**. Aqueça até o açúcar derreter por completo.

MONTAGEM

7. Umedeça os pedaços de bolo na calda e em seguida passe pelo coco ralado. Embrulhe com papel-alumínio e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Feito com





Sorvete de especiarias com calda de gengibre

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PRÉ-PREPARO: 4 horas

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 8 horas e 20 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES:

- 3 bananas-nanicas picadas e congeladas (390 g)
- 1 copo de iogurte natural (170 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Mascavo União** (65 g)
- 1 e meia colher (sopa) de canela (10,5 g)

Continua na próxima página





CALDA DE GENGIBRE

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó (32 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Mascavo União** (65 g)
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado (10 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (20 g)

MODO DE PREPARO: SORVETE

1. Em um processador de alimentos, bata a banana, o iogurte natural, o **Açúcar Mascavo União** e a canela e adicione e bata até ficar uma mistura homogênea e cremosa.
2. Distribua em uma assadeira pequena e leve para o freezer por cerca de 1 hora.
3. Em seguida, retire do freezer e bata mais uma vez no processador.
4. Leve para o freezer novamente por aproximadamente de 2 horas ou até endurecer por completo.
5. Sirva acompanhado da calda de gengibre.

CALDA DE GENGIBRE

6. Em uma panela, adicione o leite, o cacau, o **Açúcar Mascavo União**, o gengibre e a manteiga e cozinhe em fogo médio, sem parar de mexer até engrossar levemente.
7. Espere esfriar e reserve.

DICA:

- Experimente adicionar pedaços de chocolate ou de banana no sorvete.

Feito com





1991 - 2000

UNIÃO DE NORTE A SUL DO PAÍS

Para União, estar cada vez mais presente significa ir ainda mais longe – e foi exatamente o que aconteceu a partir de 1992, quando a marca começou a se concentrar em promoções com visibilidade nacional: “Cozinha Premiada do Açúcar União” e “Doces Prêmios Açúcar União” contaram com comerciais na TV.

Continua na próxima página





Curso com receitas para a Páscoa do Docelar União, em 1990.

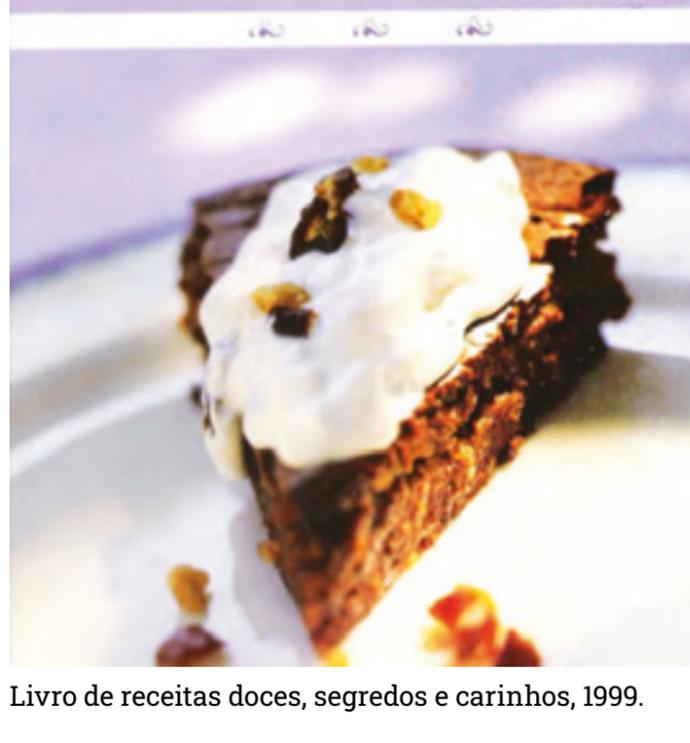
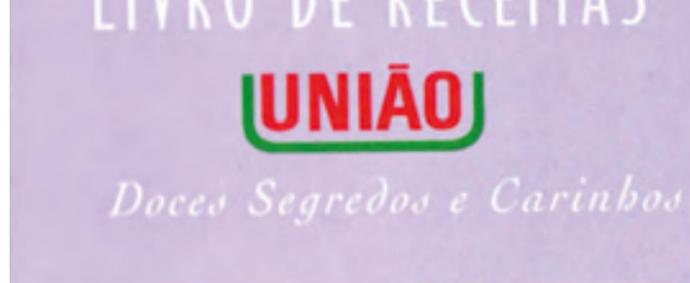


Livro de Receitas da Coleção União – Mesa e Harmonia, de 1993.



Curso volante de receitas culinárias do Docelar União, no Estado de SP.

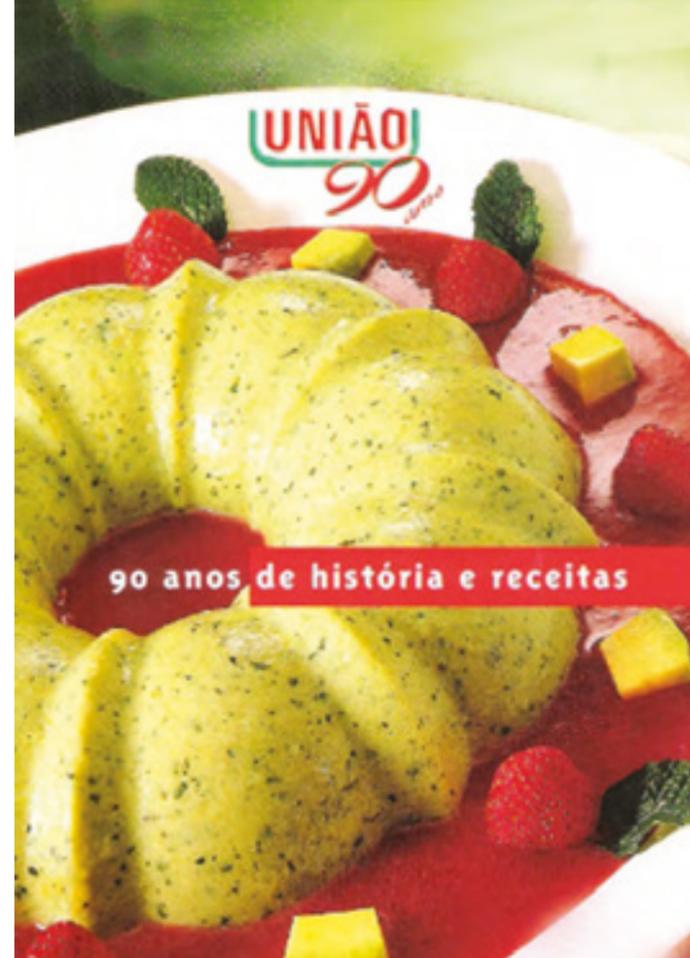
Com isso, os cursos volantes da Docelar União ganharam cada vez mais inscritos. Ministrados em hipermercados e centros comunitários de grandes cidades do interior paulista e também capitais do Brasil afora, os cursos chegaram a ter mais de 5 mil inscritos.



Livro de receitas doces, segredos e carinhos, 1999.



Divulgação de curso de culinária do Docelar União.



Livro União 90 anos de história e receitas, de 2000.



Cupcake de paçoca

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 15 minutos

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 2 ovos (120 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- meia xícara (chá) de leite quente (100 ml)
- 1 pitada de sal
- meia xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (90 g)
- meia xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e picado (56 g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5 g)

Continua na próxima página



CREME DE PAÇOCA

- 2 xícaras (chá) leite (400 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)
- 6 gemas (120 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 9 paçocas rolhas esfareladas (180 g)
- 150 g de manteiga sem sal em ponto de pomada

CREME DE CHOCOLATE

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- meia caixinha de creme de leite (100 ml)

Para decorar:

- 3 paçocas rolhas esfareladas

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em uma batedeira, junte o **Açúcar Refinado União** com os ovos e bata em velocidade alta até formar um creme fofo.
3. Diminua a velocidade e adicione aos poucos a farinha, o leite, o sal, a manteiga e o amendoim.
4. Sem bater, junte o fermento e misture delicadamente.
5. Distribua a massa nas forminhas de papel para cupcake médio (5 cm de diâmetro) preenchendo apenas $\frac{3}{4}$ da sua capacidade para que não transbordem.
6. Asse no forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou até que, ao espetar um palito de madeira, este saia limpo.
7. Retire do forno e reserve até esfriar.

CREME DE PAÇOCA

8. Em uma panela, junte o leite, o **Açúcar Refinado União** e a manteiga. Leve ao fogo médio até ferver.
9. Enquanto isso, em uma tigela, junte as gemas e o amido de milho e misture bem. Reserve.
10. Quando a mistura de leite ferver, despeje metade do leite sobre as gemas, mexendo sempre para não empelotar.
11. Retorne essa mistura à panela com o restante do leite e cozinhe sem parar de mexer até engrossar.
12. Retire a mistura do fogo, coloque em uma tigela e leve-a para o banho-maria invertido (feito com gelo).
13. Mexa até esfriar e o creme adquirir consistência firme. Junte as paçocas esfareladas e misture até homogeneizar. Reserve.
14. Na batedeira, bata a manteiga em ponto de pomada, por aproximadamente 5 minutos, até ficar fofo e clara.
15. Adicione o creme de confeiteiro com as paçocas e bata por mais 1 minuto em velocidade alta. Reserve em geladeira.

CREME DE CHOCOLATE

16. Em uma tigela, coloque o chocolate e o creme de leite. Leve ao banho-maria ou ao micro-ondas até derreter por completo e formar um creme homogêneo.
17. Cubra com filme plástico e reserve em geladeira por 30 minutos.

MONTAGEM

18. Separe 3 sacos de confeitar, em um coloque o creme de paçoca, no outro a ganache de chocolate, e reserve.
19. No saco de confeitar que sobrou, coloque o bico pitanga com 2 cm de diâmetro, encaixe os dois sacos de confeitar com os cremes dentro do saco com o bico.
20. Cubra cada bolinho apertando os dois cremes ao mesmo tempo para que fiquem com efeito mesclado.
21. Decore com a paçoca esfarelada e sirva em seguida.

Feito com





Sorvete de forno - "Alaska"

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 35 minutos

TEMPO DE FORNO: 25 minutos

TEMPO DE FREEZER: 5 horas

TEMPO TOTAL: 6 horas

RENDIMENTO: 8 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó (8 g)
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60 g)

Continua na próxima página



- 2 claras em neve (80 g)
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 ovo (60 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

RECHEIO

- 500 g de sorvete de frutas vermelhas ou outro de sua preferência.

COBERTURA

- 3 claras (120 g)
- 1 e ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (200 g)

MONTAGEM

- frutas vermelhas para decorar

Para forrar:

- papel-manteiga
- filme plástico

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C e forre uma fôrma redonda média (18 cm de diâmetro) com papel-manteiga. Reserve.
2. Em uma batedeira, junte a farinha, o **Açúcar Refinado União**, o fermento e o sal e bata em velocidade baixa para misturar os ingredientes.
3. Junte à mistura de secos a manteiga em temperatura ambiente e bata até formar uma mistura de textura de areia grossa. Reserve.
4. Em uma tigela, misture as claras, o leite, o ovo e a baunilha. Junte na mistura reservada e bata na batedeira em velocidade baixa até homogeneizar.
5. Despeje a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido por 25 minutos ou até que, ao inserir um palito na massa, este saia limpo.
6. Retire do forno, espere amornar e desenforme sobre uma grade. Aguarde esfriar completamente.

RECHEIO

7. Forre as fôrmas para petit gâteau (5,5 cm x 4 cm) com filme plástico.
8. Corte o bolo em fatias de 1 cm de largura e forre as fôrmas, cobrindo o fundo e as laterais com os pedaços de bolo.
9. Preencha com uma porção de sorvete e feche com um pedaço do bolo.
10. Embale bem e reserve no congelador por pelo menos 5 horas.

COBERTURA

11. Em uma tigela em banho-maria, aqueça as claras com o **Açúcar Refinado União**, sem parar de mexer, até dissolver todos os grânulos de açúcar, mas tomando cuidado para não cozinhar as claras.
12. Em uma batedeira, bata a mistura em velocidade média até esfriar e formar um merengue em ponto de picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

13. Preaqueça o forno a 220°C.
14. Desenforme os sorvetes sobre refratário e, com a ajuda de uma colher, cubra-os com o merengue.
15. Leve ao forno preaquecido por 5 minutos ou até dourar levemente.
16. Sirva em seguida decorado com as frutas vermelhas.

DICA:

- Se preferir uma cobertura mais dourada, utilize o maçarico.

Feito com





Crumble de banana, mirtilo e amêndoas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

RECHEIO

- 3 bananas-nanicas cortadas em rodelas médias (440 g)
- 1 e meia xícara (chá) de mirtilo fresco (187,5 g)
- meia xícara (chá) de suco de laranja (100 ml)

Continua na próxima página





COBERTURA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2 g)
- meia xícara (chá) de aveia em flocos (45 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Orgânico União** (90 g)
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga gelada em cubos (80 g)
- meia xícara (chá) de amêndoas laminadas (60 g)

Para untar:

- manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

RECHEIO

1. Preaqueça o forno a 200°C e unte um refratário redondo (24 cm de diâmetro) com manteiga e reserve.
2. Em uma tigela, junte a banana, o mirtilo e o suco de laranja, e misture delicadamente. Transfira para o refratário untado com manteiga e reserve.

COBERTURA

3. Em outra tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, a aveia em flocos, o **Açúcar Orgânico União** e o sal e misture bem.
4. Junte a manteiga e misture delicadamente com as pontas dos dedos, formando uma farofa úmida.
5. Cubra as frutas com a farofa e polvilhe as amêndoas laminadas por cima.
6. Asse em forno preaquecido (200°C) por 35 minutos ou até dourar levemente.
7. Retire do forno e sirva morno.

DICA:

- Fica delicioso acompanhado com sorvete de creme ou chantilly.

Feito com





Cupcake surpresa

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 2 ovos (120 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30 g)
- meia xícara (chá) de leite quente (100 ml)
- 1 pitada de sal
- meia xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (90 g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5 g)

Continua na próxima página





GLACÊ

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 e meia xícaras (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (403 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 2 colheres (sopa) de leite (32 ml)

RECHEIO

- 200 g de confeitos de chocolate colorido

Para decorar:

- confeitos coloridos

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Em uma batedeira, junte o **Açúcar Refinado União** com os ovos e bata em velocidade alta até formar um creme fofo.
3. Diminua a velocidade e adicione aos poucos a farinha, o chocolate, o leite, o sal e a manteiga.
4. Sem bater, junte o fermento e misture delicadamente.
5. Distribua a massa nas forminhas de papel próprias para cupcake (6 cm diâmetro) preenchendo apenas $\frac{3}{4}$ da sua capacidade para que não transbordem.
6. Asse em forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou, ao espetar um palito de madeira na massa, este saia limpo.
7. Retire do forno e reserve até esfriar.

GLACÊ

8. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até obter um creme fofo.
9. Junte a baunilha e o leite e continue batendo até obter a textura de glacê. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga médio e reserve.

MONTAGEM

10. Com uma colher de chá faça uma cavidade em cada bolinho reservado.
11. Preencha a cavidade com os confeitos de chocolate e cubra com o glacê.
12. Decore com os confeitos coloridos e sirva em seguida.

DICA:

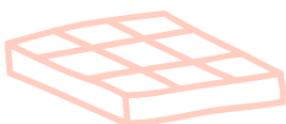
- Você pode colorir o glacê com corante alimentício em gel ou adicionar 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Feito com





Pizza de chocolate com marshmallow



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PRÉ-PREPARO: 12 horas

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 15 horas

RENDIMENTO: 2 pizzas (30 cm de diâmetro cada)

INGREDIENTES:

MARSHMALLOW

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor (12 g)
- ¼ xícara (chá) de água para hidratar a gelatina (50 ml)
- 1 e ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (200 g)
- 4 colheres (sopa) de glucose de milho (80 g)
- 5 colheres (sopa) de água (75 ml)
- 1 pitada de sal
- essência de baunilha a gosto
- manteiga sem sal para untar
- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** para polvilhar

Continua na próxima página





MASSA

- 4 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (495 g)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g)
- meia colher (sopa) de sal (7 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água gelada (300 ml)
- 1 colher (sopa) de óleo (15 ml)
- meio sachê de fermento biológico seco (5 g)

GANACHE

- 200 g de chocolate meio amargo
- meia caixinha de creme de leite (100 g)

Para untar e enfarinhar:

- óleo
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MARSHMALLOW

1. Unte um refratário (21 cm x 21 cm) com manteiga e polvilhe o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**. Reserve.
2. Hidrate a gelatina na água conforme as instruções da embalagem. Reserve.
3. Em uma panela, em fogo baixo, misture o **Açúcar Refinado União**, a glucose de milho e a água e cozinhe até formar ponto de bala mole (120°C) ou por cerca de 8 minutos.
4. Em seguida, despeje a calda na batedeira, adicione o sal e bata em velocidade baixa.
5. Aos poucos, aumente a velocidade da batedeira e acrescente a gelatina hidratada.
6. Quando dobrar de volume, acrescente a essência de baunilha.
7. Misture bem, até ficar no ponto de merengue firme.
8. Despeje o marshmallow no refratário reservado e alise para ficar uniforme. Cubra e reserve por pelo menos 12 horas.
9. Retire da fôrma, corte em tiras finas e enrole formando pequenos caracóis ou corte em quadrados pequenos.
10. Polvilhe **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e reserve.

MASSA

11. Unte e enfarinhe 2 assadeiras redondas de 30 cm de diâmetro. Reserve.
12. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o **Açúcar Refinado União** e o sal. Misture bem.
13. Acrescente a água gelada, o óleo e o fermento, amasse e sove bem.
14. Divida a massa em 2 partes iguais, cubra com plástico filme e deixe descansar por cerca de 1 hora.
15. Preaqueça o forno a 200°C.
16. Em seguida, abra as massas em discos de 30 cm de diâmetro, virando a lateral para formar a borda.
17. Pré-asse a massa em forno preaquecido 200°C por 10 minutos. Reserve.

GANACHE

18. Em uma tigela, adicione o chocolate e o creme de leite e derreta em banho-maria ou micro-ondas, até formar um creme homogêneo. Reserve.

MONTAGEM

19. Espalhe por cima de cada disco de massa a ganache de chocolate e distribua o marshmallows reservados.
20. Leve ao forno alto a 220°C por aproximadamente 15 a 20 minutos para dourar. Sirva em seguida.

DICA:

- Experimente servir a pizza com sorvete de creme.

Feito com





Mousse de chocolate com nozes

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 5 horas

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM NOZES

- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite fresco (300 ml)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (20 g)
- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor (4 g)
- 2 colheres (sopa) de água (30 ml) para hidratar a gelatina
- 250 g de chocolate branco
- meia xícara (chá) de creme de leite em caixinha (100 ml)
- 100 g de nozes picadas

Continua na próxima página





MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM NOZES

- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite fresco (300 ml)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (20 g)
- 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor (4 g)
- 2 colheres (sopa) de água (30 ml) para hidratar a gelatina
- 250 g de chocolate meio amargo
- meia xícara (chá) de creme de leite em caixinha (100 ml)
- 100 g de nozes picadas

Para decorar:

- raspas de chocolate meio amargo
- raspas de chocolate branco
- nozes

MODO DE PREPARO:

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO COM NOZES

1. Em uma batedeira, bata o creme de leite com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até formar picos firmes e reserve em geladeira.
2. Hidrate a gelatina com a água conforme as instruções da embalagem. Reserve.
3. Em uma tigela, derreta o chocolate branco em micro-ondas ou banho-maria.
4. Acrescente as nozes e a gelatina dissolvida no chocolate e misture bem.
5. Junte lentamente o chantilly ao chocolate com as nozes e a gelatina, até formar um creme homogêneo e reserve.

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

6. Em uma batedeira, bata o creme de leite com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até formar picos firmes e reserve em geladeira.
7. Hidrate a gelatina com a água conforme as instruções da embalagem. Reserve.
8. Em uma tigela, derreta o chocolate meio amargo em micro-ondas ou banho-maria.
9. Acrescente as nozes e a gelatina dissolvida no chocolate e misture bem.
10. Junte lentamente o chantilly ao chocolate com as nozes e a gelatina, até formar um creme homogêneo e reserve.

MONTAGEM

11. Em um refratário de vidro, alterne as camadas de mousse de nozes e mousse de chocolate meio amargo.
12. Finalize com as raspas de chocolate branco, as raspas de chocolate meio amargo e as nozes.
13. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

Feito com





Creme de iogurte e calda de frutas amarelas

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO TOTAL: 2 horas e 20 minutos

RENDIMENTO: 5 porções

Continua na próxima página





INGREDIENTES:

CALDA DE FRUTAS AMARELAS

- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de polpa de maracujá fresca (157 g)
- 1 xícara (chá) de manga cortada em cubos pequenos (187 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)
- 1 xícara (chá) de abacaxi cortado em cubos pequenos (140 g)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Demerara União** (75 g)

CREME DE IOGURTE

- 1 colher (chá) de gelatina em pó incolor sem sabor (4 g)
- 1 e meia xícara (chá) de leite (300 ml)
- 4 embalagens de iogurte grego tradicional em temperatura ambiente (100 g cada)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Demerara União** (75 g)

MODO DE PREPARO:

CALDA DE FRUTAS AMARELAS

1. Em um liquidificador, bata o maracujá, metade da manga e a água e coe as sementes.
2. Em uma panela, acrescente o suco coado, o restante da manga picada, o abacaxi e o **Açúcar Demerara União**.
3. Cozinhe em fogo baixo, sem parar de mexer até engrossar. Leve para gelar e reserve.

CREME DE IOGURTE

4. Hidrate a gelatina em 2 colheres (sopa) de leite e dissolva segundo as informações da embalagem. Reserve a gelatina dissolvida.
5. Em uma tigela, acrescente o iogurte grego, o restante do leite e o **Açúcar Demerara União** e misture bem até dissolver todo o açúcar.
6. Adicione a gelatina dissolvida, misturando bem até formar uma mistura homogênea.
7. Distribua o creme em 5 taças ou no recipiente de sua preferência e leve para gelar por no mínimo 2 horas.
8. Sirva gelado, acompanhado da calda de frutas amarelas.

Feito com





2001 - 2010

UNIÃO PARA TODOS!

União dá um importante passo no relacionamento com os seus consumidores. Ao lançar seu website, a marca não só digitaliza suas famosas receitas, como democraticamente as disponibiliza a todos, sempre desenvolvendo novas ideias e criando uma nova plataforma de comunicação interativa.

Também amplia seu portfólio de produtos para atender as diversas necessidades e hábitos de seus consumidores, com lançamentos como: União Demerara, União Orgânico, União Diet Sucralose e outros.

Continua na próxima página



"Viva momentos de União"



Lançamento do União Light, em 2002.

"União - Viver é o máximo"



Lançamento dos novos produtos União, em 2010.



Lançamento do União Premium em pacotes e em cubos, no ano de 2001.

O ano de 2005 marcou a aquisição da União pelo Grupo Nova América.

Dois anos depois, novas mudanças: dessa vez, a marca União passa a pertencer ao Grupo Cosan. Em 2010, União celebrou seus 100 anos de vida!



Livro União 100 anos.



Inauguração, em 2007, da União Docelar localizada na Rua dos Pinheiros - SP.

"União 100 anos"



Bolo comemorativo de 100 anos União.



Bem-casados tradicionais

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 23 horas

TEMPO TOTAL: 23 horas e 45 minutos

RENDIMENTO: 30 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- meia xícara (chá) de fécula de batata (70 g)
- meia xícara (chá) de farinha de trigo (55 g)
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio (2 g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2 g)
- 4 ovos médios (240 g)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g)

Continua na próxima página



RECHEIO

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite (150 ml)
- 1 colher (sopa) rasada de amido de milho (8 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (20 g)

CALDA

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- meia xícara (chá) de água fervente (100 ml)

Para forrar:

- papel-manteiga

Para cobrir:

- filme plástico

Para embalar:

- celofane
- papel-crepom
- fitas para decorar

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C. Forre as costas de uma assadeira grande (30 cm x 22 cm) com papel-manteiga e reserve.
2. Em uma tigela, peneire a fécula, a farinha, o bicarbonato e o fermento. Reserve.
3. Na batedeira, bata os ovos com o **Açúcar Refinado União** por 15 minutos, até formar um creme fofo e esbranquiçado.
4. Desligue a batedeira e junte delicadamente a mistura peneirada, até formar uma massa homogênea.
5. Sobre as costas da assadeira, pingue com uma colher ou saco de confeitar pequenas porções de massa (aproximadamente 4,5 cm de diâmetro), mantendo um espaço de 3 cm entre elas para não grudar.
6. Asse no forno preaquecido, de 10 a 15 minutos sem deixar dourar.
7. Com uma espátula, descole os discos de massa. Reserve para montagem.

RECHEIO

8. Em uma panela de pressão, cozinhe o leite condensado por 10 minutos a partir do início da pressão. Espere sair toda a pressão e retire a lata. Espere esfriar antes de abrir. Reserve.
9. Em uma panela, em fogo médio, dissolva o amido no leite e junte a manteiga e o leite condensado cozido reservado.
10. Cozinhe mexendo até engrossar. Desligue o fogo, cubra com filme plástico e reserve até esfriar.

CALDA

11. Em uma tigela, misture o **Açúcar Refinado União** com a água até obter uma calda rala. Reserve.

MONTAGEM

12. Forre uma assadeira grande com papel-alumínio e reserve.
13. Una dois discos de massa recheando-os com 1 colher (chá) do recheio reservado.
14. Passe-os na calda reservada e deixe secar sobre papel-alumínio por pelo menos 11 horas.
15. Em seguida, vire-os e deixe-os secar novamente por mais 12 horas ou até formar uma casquinha fina de açúcar cristalizado em todo o bem-casado.
16. Embale em papel-celofane e em papel-crepom ou tecido e arremate com um laço de fita.

DICA:

- Caso queira, para facilitar, asse a massa em uma assadeira retangular (42 cm x 30 cm) e, depois da massa assada, corte-a com um cortador redondo de 4,5 cm de diâmetro.

Feito com





Bolo de chocolate com especiarias

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (285 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (100 g)
- meia colher (café) de noz-moscada moída (1 g)
- meia colher (café) de cravo moído (1 g)

Continua na próxima página





- meia colher (café) de cravo moído (1 g)
- 1 colher (café) de gengibre em pó (1 g)
- 1 colher (sopa) de canela em pó (6 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 3 ovos (180 g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida (80 g)

COBERTURA

- 200 g de doce de leite cremoso
- 1 colher (sopa) de creme de leite (15 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno na temperatura média (180°C), e unte e enfarinhe uma fôrma redonda com um furo central (17,5 cm x 9 cm x 23 cm). Reserve.
2. Aqueça o leite e acrescente o **Açúcar Demerara União** mexendo bem até diluí-lo. Reserve até esfriar.
3. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o chocolate em pó, a noz-moscada, o cravo, o gengibre, a canela e o fermento. Reserve.
4. No liquidificador, adicione a mistura fria de leite com **Açúcar Demerara União**, os ovos e a manteiga derretida, e bata até ficar homogêneo. Junte aos ingredientes secos e misture bem.
5. Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno preaquecido (180°C) por 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
6. Retire do forno e desenforme morno.

COBERTURA

7. Em uma tigela, misture o doce de leite com o creme de leite até ficar homogêneo. Cubra o bolo com a cobertura de doce de leite e sirva em seguida.

Feito com





Docinhos de leite em pó

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE DESCANSO: 2 horas

TEMPO TOTAL: 3 horas

RENDIMENTO: 25 unidades

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (115 g)
- 2 colheres (sopa) de leite de coco (30 ml)
- 2 xícaras (chá) de leite em pó (180 g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (40 g)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (30 ml)

Para envolver:

- **Açúcar Granulado União Premium**

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, adicione o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, o leite de coco, o leite em pó, a manteiga e o creme de leite e amasse bem com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea.
2. Cubra e reserve por pelo menos 2 horas.
3. Divida a massa em 25 porções, enrole-as e passe as no **Açúcar Granulado União Premium**.
4. Coloque em forminhas próprias para docinhos e sirva em seguida.

DICA:

- Experimente acrescentar raspas de laranja, raspas de limão ou essência de baunilha na massa.

Feito com





Muffin de mirtilo e limão

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos

TEMPO DE FORNO: 25 minutos

TEMPO TOTAL: 35 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades



INGREDIENTES:

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Orgânico União** (135 g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 1 ovo médio (60 g)
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 colher (chá) de raspas de limão (4 g)
- 1 xícara (chá) de mirtilo (125 g)

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Preequeça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo com o **Açúcar Orgânico União**, o sal e o fermento em pó.
3. Em seguida, acrescente o óleo, o ovo e o leite.
4. Misture bem e adicione delicadamente as raspas de limão e o mirtilo.
5. Distribua a massa entre 12 forminhas médias de papel próprias para muffin (6 cm de diâmetro) preenchendo $\frac{3}{4}$ da sua capacidade.
6. Asse em forno preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
7. Retire do forno, espere esfriar e sirva em seguida.

Feito com





Brownie

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 40 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 4 ovos (240 g)
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de trigo (85 g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de nozes picadas (100 g)

Para untar e polvilhar:

- manteiga sem sal
- cacau em pó

MODO DE PREPARO:

1. Preequeça o forno a 200°C e unte e polvilhe com chocolate ou forre com papel-manteiga uma assadeira retangular pequena (29 cm x 19 cm). Reserve.
2. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas e reserve.

Continua na próxima página





3. Misture os ovos com **Açúcar Refinado União** e acrescente ao chocolate reservado.
4. Junte a farinha de trigo e o sal e misture até obter uma massa lisa e homogênea.
5. Acrescente as nozes picadas e misture bem.
6. Distribua a massa na assadeira reservada e asse em forno preaquecido (200°C) por 20 a 25 minutos ou ao espetar um palito de madeira e este sair úmido.
7. Espere amornar para cortar e sirva em seguida.

DICA:

- Sirva acompanhado de calda de chocolate e sorvete de creme.
- O brownie é um bolo denso, úmido e que possui uma casquinha crocante característica dele, cuidado para não assar demais e ele ficar ressecado.

Feito com





Pavlova com creme de limão e morangos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora e 20 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 50 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

SUSPIRO

- 3 claras em temperatura ambiente (120 g)
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (230 g)
- 1 colher (chá) de amido de milho (3 g)
- 1 colher (café) de suco de limão (2,5 ml)

Continua na próxima página





CREME DE LIMÃO

- 1 gema (20 g)
- 2 colheres (sopa) rasadas de amido de milho (16 g)
- 1 colher (sopa) de água (15 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 3 colheres (sopa) de suco de limão (45 ml)
- raspas de 1 limão
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga

Para decorar:

- calda de morango
- morangos cortados ao meio
- raspas de limão-taiti
- folhas de hortelã

MODO DE PREPARO:

SUSPIRO

1. Preequeça o forno em temperatura baixa (110°C).
2. Unte com manteiga e forre com o papel-manteiga as costas de uma assadeira redonda grande (28 cm). Reserve.
3. Em uma batedeira, coloque as claras, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, o amido de milho e o limão e bata por 15 a 20 minutos ou até obter um merengue em picos firmes.
4. Na assadeira reservada, distribua o merengue com o auxílio de uma colher e modele um disco de 20 cm de diâmetro deixando as bordas mais altas e formando uma cavidade no centro.
5. Asse em forno preaquecido a 110°C por 1 hora e 20 minutos ou até que o suspiro esteja firme.
6. Retire do forno e deixe esfriar. Reserve.

CREME DE LIMÃO

7. Em uma panela, coloque as gemas, o amido, a água, o **Açúcar Refinado União** e o suco de limão, misture bem.
8. Ligue o fogo e cozinhe em fogo baixo sem parar de mexer, até engrossar ligeiramente, tomando cuidado para não talhar.
9. Desligue o fogo e adicione as raspas de limão, o creme de leite e misture até formar um creme liso e homogêneo.
10. Cubra com o filme plástico próprio para alimentos em contato com o creme e reserve até esfriar.

MONTAGEM

11. Coloque o suspiro assado reservado em um prato de servir, cubra a cavidade com o creme de limão reservado, adicione a calda de morango e decore com os morangos cortados, as raspas de limão e a hortelã. Sirva em seguida.

DICA:

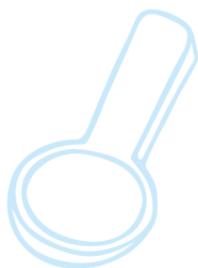
- O suspiro precisa ser assado em temperatura baixa para poder secar e não caramelizar, caso o seu forno não tenha essa temperatura, asse o suspiro com a porta do forno entreaberta.

Feito com





Mousse de maracujá



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 6 horas

TEMPO TOTAL: 7 horas

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES: CALDA • meia xícara (chá) de maracujá fresco (100 ml) • 5 colheres (sopa) de **Açúcar União Fit** (50 g)

MOUSSE • 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml) • $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar União Fit** (120 g) • meia colher (sopa) de gelatina em pó incolor sem sabor (6,5 g) • meia xícara (chá) de água (100 ml), para hidratar a gelatina • 1 e $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (250 ml) • 2 embalagens de iogurte grego integral (100 g cada) • meia xícara (chá) de creme de leite fresco ou de caixinha (100 ml)

MODO DE PREPARO:

CALDA

1. Em uma panela, misture o maracujá com o **Açúcar União Fit** e cozinhe em fogo baixo até engrossar. Reserve em geladeira até o momento de servir.

Continua na próxima página





MOUSSE

2. Coloque na batedeira o creme de leite fresco e 3 colheres (sopa) do **Açúcar União Fit**, e bata até formar picos firmes. Reserve na geladeira.
3. Hidrate a gelatina com a água conforme as instruções da embalagem e reserve.
4. Em uma tigela, coloque o suco de maracujá, o iogurte grego e o creme de leite, e misture bem.
5. Acrescente o restante do **Açúcar União Fit** e misture com um batedor de arame até ficar homogêneo.
6. Acrescente a gelatina hidratada e, por último, o chantilly batido reservado.

MONTAGEM

7. Distribua a mousse de maracujá em 6 taças (125 ml cada) ou em uma travessa grande e leve à geladeira por no mínimo 6 horas.
8. No momento de servir, coloque a calda reservada sobre a mousse.

Feito com





Dadinho doce de tapioca

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO TOTAL: 2 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

DADINHO

- 2 xícaras (chá) de tapioca granulada (320 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)

Para envolver:

- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 2 colheres (chá) de canela em pó (6 g)

Para fritar:

- óleo

Continua na próxima página





Para servir:

- chocolate derretido ou doce de leite

MODO DE PREPARO:

DADINHO

1. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma média de bolo inglês (15 cm x 18 cm) com papel-filme e reserve.
2. Em uma panela, adicione a tapioca granulada, o **Açúcar Refinado União**, o leite e o leite de coco e cozinhe em fogo médio por 5 a 8 minutos e até começar a soltar do fundo da panela.
3. Coloque na fôrma reservada e alise bem a massa pressionando levemente com as costas de uma colher.
4. Cubra, espere amornar e reserve na geladeira por pelo menos 2 horas.
5. Desenforme a massa e corte-a em quadrados de 3 cm x 3 cm.
6. Em uma tigela, misture o **Açúcar Refinado União** com a canela e reserve.
7. Em uma panela pequena e alta, aqueça o óleo em fogo médio e frite os quadrados de tapioca de 2 em 2.
8. Escorra em papel absorvente e passe os dadinhos na mistura de **Açúcar Refinado União** com canela reservada.
9. Sirva em seguida acompanhado de calda de chocolate.

DICA:

- A tapioca granulada é aquela que possui grânulos maiores e que precisa de hidratação antes do preparo, não é a goma para fazer tapioca.
- Se preferir, experimente adicionar meio pacote (50 g) de coco ralado seco na hora de cozinhar a massa do dadinho.
- Você também pode servir os dadinhos com: geleias ou creme de avelã.

Feito com





União.
Há 110 anos
transformando
seus dias.

união Por um mundo
mais doce.



2011 - 2020

RUMO AO FUTURO

Em 2012, a União foi adquirida pela Camil Alimentos, e a marca foi considerada uma das 50 mais valiosas do país. No mesmo ano, a Cozinha Experimental passou a funcionar no efervescente bairro de Pinheiros, em São Paulo. Já no ano de 2014, a logomarca União passa por uma nova mudança de identidade, alterando a escrita para caixa-baixa e trazendo mais modernidade e proximidade com os consumidores. Nesse ano, também passou a adotar a assinatura “Por um Mundo Mais Doce”, que expressa o propósito da marca em transformar o dia a dia das pessoas.

Continua na próxima página





Embalagem comemorativa de 105 anos lançada no fim de 2014.



Alteração do endereço do novo espaço "Casa União" para a Rua dos Macunis, SP, em 2012.

"União por um mundo mais doce."



Novo espaço da Cozinha Experimental União, 2013.



Nova logomarca da União lançada no fim do ano de 2014.

JUNTO 
A GENTE FAZ

Nesta década, União continuou trazendo diversas inovações e novidades ao mercado: o relançamento de Sucralose União com expansão da linha, uma linha de Mistura para Bolo União e a volta do Açúcar Mascavo União. Também continua crescendo sua proximidade com o consumidor marcando presença nas redes sociais, com conteúdo relevante e sempre atualizado. Ao longo dos anos, a marca União ganhou diversos prêmios. Em 2020, recebeu mais uma vez o prêmio Top of Mind no segmento de açúcar, sendo também premiada como a marca mais lembrada na região Sudeste.

A década foi marcada por ações com confeitores renomados, grandes campanhas e comerciais memoráveis, como "Doces Notícias", "Doce Hora", o "Natal do Papai Noel", "Junto a Gente Faz" e a comemoração dos 110 anos de União.



Lançamento das Misturas para Bolos União e Açúcar Mascavo União.



Sachê União Premium, de 2016.

"União. Há 110 anos transformando seus dias."



união Por um mundo mais doce.



Campanha 110 anos de União, de 2020.



Rosas de suspiro com ganache de limão- siciliano

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: 50 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 10 minutos

RENDIMENTO: 15 unidades

INGREDIENTES: SUSPIRO • 2 claras (80 g) • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (172,5 g) • corante alimentício em gel na cor desejada

Continua na próxima página





GANACHE • 200 g de chocolate meio amargo picado
• meia xícara (chá) de creme de leite de caixinha (100 g)
• 1 colher (sopa) de raspas de limão-siciliano (6 g)

MONTAGEM • palitos plásticos para pirulito

Para forrar: • papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

SUSPIRO

1. Preequeça o forno a 100°C. Forre uma assadeira grande com papel-manteiga e reserve.
2. Em uma batedeira, bata em velocidade média as claras, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e o corante por 15 minutos ou até formar picos firmes.
3. Transfira a mistura para um saco de confeitar com o bico pitanga (nº 2D). Forre com papel-manteiga as costas de uma assadeira e faça rosas com 5 cm de diâmetro deixando um espaço de 1 cm entre elas. Asse em forno preaquecido a 100°C por 40 minutos ou até os suspiros estarem totalmente secos. Reserve.

GANACHE

4. Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite, as raspas de limão-siciliano e misture até formar um creme homogêneo. Cubra com filme plástico e reserve em geladeira por 2 horas.

MONTAGEM

5. Separe duas rosas e, em uma delas, coloque um pouco de ganache no centro, espete um palito e feche com a outra rosa. Repita esse procedimento até terminar todos os suspiros. Sirva em seguida.

DICA:

- Você pode substituir as raspas de limão-siciliano por raspas de laranja ou 2 colheres (chá) de licor de laranja.

Feito com





Pavê de morango

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 3 horas

TEMPO TOTAL: 3 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

CREME

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 4 gemas (80 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (120 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 50 g de chocolate branco picado
- meia xícara (chá) de creme de leite de caixinha (100 g)

COBERTURA

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (200 ml)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaúcar** (20 g)

Continua na próxima página





MONTAGEM

- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 2 pacotes de biscoito tipo champanhe (150 g cada)
- 2 caixas de morangos cortados ao meio (400 g)
- morangos inteiros para decorar

MODO DE PREPARO:

CREME

1. Em uma panela, coloque o leite com o **Açúcar Refinado União** e leve ao fogo médio até aquecer. Reserve.
2. Em um bowl, misture as gemas com o amido.
3. Adicione delicadamente metade do leite aquecido nas gemas com o amido, mexendo sem parar para não empelotar.
4. Volte a mistura para a panela e cozinhe por 5 minutos ou até engrossar.
5. Retire do fogo, adicione o chocolate branco e o creme de leite e misture bem.
6. Cubra com filme plástico em contato com o creme e reserve até esfriar.

COBERTURA

7. Em uma batedeira, bata o creme de leite com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até formar picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

8. Misture o leite com a essência de baunilha e reserve.
9. Umedeça os biscoitos no leite e, em um refratário, faça camadas intercaladas de biscoitos, creme branco e de morangos cortados na metade decorando também a lateral do vidro, finalizando com o creme.
10. Cubra o pavê com o chantilly reservado e decore com os morangos inteiros.
11. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir.

Feito com





Bolo de aniversário meio a meio

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 2 horas e 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO TOTAL: 5 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 15 porções

INGREDIENTES: MASSA DE BAUNILHA • 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo (247,5 g) • 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (10 g) • 1 pitada de sal • 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal (120 g) • 3 claras (120 g) • 1 ovo grande (60 g) • 180 ml de leite integral • 1 colher (chá) de baunilha (5 ml)

MASSA DE CHOCOLATE • 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo (247,5 g) • meia xícara (chá) de chocolate em pó

Continua na próxima página



(50 g) • 1 e 2/4 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g) • 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (10 g) • 1 pitada de sal refinado • 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal (120 g) • 3 claras (120 g) • 1 ovo grande (60 g) • 180 ml de leite integral

RECHEIO DE MORANGO • 1 lata de leite condensado (395 g) • 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (40 g) • meio envelope de gelatina sabor morango (17,5 g)

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO • 1 caixinha de creme de leite (200 g) • 300 g de chocolate branco picado • 2 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (30 g) • 200 g de manteiga gelada • 1 pitada de sal

COBERTURA DE MARSHMALLOW • 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g) • meia xícara (chá) de água (100 ml) • 3 claras (120 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

COBERTURA DE CHOCOLATE • 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g) • meia xícara (chá) de água (100 ml) • 3 claras (120 g) • 3 colheres (sopa) de cacau em pó (30 g)

MONTAGEM • morangos para decorar • raspas de chocolate para decorar • cerejas para decorar

MODO DE FAZER: MASSA DE BAUNILHA

1. Preaqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular (40 cm x 30 cm) e reserve.
2. Na tigela da batedeira, junte a farinha, o **Açúcar Refinado União**, o fermento e o sal.
3. Bata com o batedor raquete em velocidade baixa para misturar.
4. Junte à mistura de secos a manteiga em temperatura ambiente cortada em cubos pequenos.
5. Bata em velocidade média/baixa até formar uma mistura de textura de areia grossa.
6. Em uma outra tigela, misture as claras, o leite, o ovo e o extrato de baunilha.
7. Junte essa mistura em duas adições na mistura dos secos com a manteiga.
8. Aumente a velocidade da batedeira e bata até homogeneizar.
9. Retire a massa da batedeira e distribua na fôrma reservada.
10. Leve ao forno preaquecido (180 °C) para assar por cerca de 20 minutos ou, ao inserir um palito na massa, este saia limpo.
11. Retire o bolo do forno, aguarde 5 minutos e então desenforme sobre uma grade. Aguarde esfriar completamente.
12. Corte o bolo ao meio e reserve.

MASSA DE CHOCOLATE

13. Preaqueça o forno a 180 °C. unte e enfarinhe uma fôrma retangular (40 cm x 30 cm) e reserve.
14. Na tigela da batedeira, junte a farinha, o chocolate em pó, o **Açúcar Refinado União**, o fermento e o sal.
15. Bata com o batedor raquete em velocidade baixa para misturar.
16. Junte à mistura de secos a manteiga em temperatura ambiente cortada em cubos pequenos.
17. Bata em velocidade média/baixa até formar uma mistura de textura de areia grossa.
18. Em uma outra tigela, misture as claras, o leite, o ovo e o extrato de baunilha.
19. Junte essa mistura em duas adições na mistura dos secos com a manteiga.
20. Aumente a velocidade da batedeira e bata até homogeneizar.
21. Retire a massa da batedeira e distribua na fôrma reservada.
22. Leve ao forno preaquecido (180 °C) para assar por cerca de 20 minutos ou, ao inserir um palito na massa, este saia limpo.
23. Retire o bolo do forno, aguarde 5 minutos e então desenforme sobre uma grade. Aguarde esfriar completamente.
24. Corte o bolo ao meio e reserve.

RECHEIO DE MORANGO

25. Em uma panela, adicione os ingredientes e leve ao fogo cozinhando até soltar do fundo da panela. Reserve até esfriar.

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO

26. Em uma tigela, adicione os ingredientes e leve em banho-maria até derreter por completo e estar homogêneo. Reserve em geladeira até o momento de usar.

COBERTURA DE MARSHMALLOW

27. Em uma panela, misture o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água e leve ao fogo alto, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio.
28. Em uma batedeira, bata as claras em velocidade alta até formar picos moles.
29. Sem parar de bater e aos poucos, junte a calda quente às claras, batendo sempre, até a mistura esfriar e ficar em ponto de picos firmes.
30. Adicione a essência de baunilha e reserve.

COBERTURA DE CHOCOLATE

31. Em uma panela, misture o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e a água e leve ao fogo alto, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio.
32. Em uma batedeira, bata as claras em velocidade alta até formar picos moles.
33. Sem parar de bater e aos poucos, junte a calda quente às claras, batendo sempre, até a mistura esfriar e ficar em ponto de picos firmes.
34. Adicione aos poucos o cacau e misture rapidamente. Reserve.

MONTAGEM

35. Em uma bandeja de servir, coloque uma massa de bolo de baunilha e uma massa de bolo de chocolate uma ao lado da outra.
36. Recheie a massa de baunilha com o recheio de morango e a massa de chocolate com o recheio de chocolate branco.
37. Cubra com as outras massas reservadas.
38. Cubra a massa de baunilha com a cobertura de marshmallow de baunilha e a massa de chocolate com a cobertura de marshmallow de chocolate.
39. Decore a parte de baunilha com os morangos e a de chocolate com as raspas e as cerejas.
40. Reserve em geladeira por pelo menos 2 horas ou até o momento de servir.

Feito com





Cookies de canela e chocolate



CAPACIDADE DA Xícara: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO TOTAL: 40 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES: • $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (142,5 g) • meia xícara (chá) de manteiga (90 g) • 1 ovo médio (60 g) • 1 colher (sopa) rasada de canela em pó (6 g) • 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g) • 1 colher (café) rasada de bicarbonato (2 g) • 1 pitada de sal • 1 colher de (chá) rasada de fermento em pó (4 g) • meia xícara (chá) de aveia em flocos finos (45 g) • meia xícara (chá) de aveia em flocos grossos laminados (54,5 g) • 150 g de gotas de chocolate ou chocolate meio amargo picado

Para untar e enfarinhar: • manteiga sem sal e farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular grande (35 cm x 29 cm). Reserve.

Continua na próxima página





2. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Demerara União** com a manteiga e o ovo e misture bem.
3. Acrescente a canela, a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal, o fermento, as aveias e o chocolate e amasse até homogeneizar.
4. Divida a massa em 12 porções e achate-as levemente. Distribua os cookies na fôrma reservada, e asse em forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou até dourarem levemente.
5. Espere amornar e sirva em seguida.

DICA:

- Se preferir, substitua as gotas de chocolate por pedacinhos de nozes, amêndoas ou avelãs.

Feito com





Bolo de cenoura recheado com chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 45 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 4 ovos (240 g)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 100 g de manteiga sem sal

Continua na próxima página





- 2 cenouras pequenas sem casca (180 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

RECHEIO

- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 300 g de chocolate ao leite picado
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (30 g)
- 200 g de manteiga sem sal gelada
- 1 pitada de sal

COBERTURA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó (75 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 2 colheres (chá) rasas de manteiga sem sal (11 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte e enfarinhe 1 fôrma redonda média (24 cm de diâmetro). Reserve.
2. Em um liquidificador, adicione os ovos, o óleo, a manteiga, as cenouras e o **Açúcar Refinado União** e bata até ficar homogêneo. Reserve.
3. Em uma tigela, junte a farinha, o fermento e a mistura do liquidificador reservada. Misture bem.
4. Coloque a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido 180°C por 45 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
5. Desenforme morno e reserve.

RECHEIO

6. Em uma tigela de vidro, adicione o creme de leite, o chocolate meio amargo e o chocolate ao leite e leve ao banho-maria até derreter por completo (ou se preferir pode ser aquecido em micro-ondas).
7. Junte o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, a manteiga e o sal e misture bem até ficar homogêneo.
8. Cubra e leve à geladeira até o momento de usar.

COBERTURA

9. Em uma panela, misture o **Açúcar Refinado União**, o chocolate, o leite e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 10 minutos ou até engrossar levemente. Reserve.

MONTAGEM

10. Corte o bolo em 3 partes iguais.
11. Distribua o recheio reservado intercalando as massas e cubra com a cobertura reservada.
12. Sirva em seguida.

Feito com





Pavê de abacaxi com coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas e 30 minutos

TEMPO TOTAL: 4 horas e 40 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

BOLO

- 1 embalagem de **Mistura para Bolo Sabor Coco União**
- 3 ovos (180 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite (150 ml)
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (80 g)

Continua na próxima página



CREME

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 6 gemas peneiradas (120 g)
- 6 colheres (sopa) de amido de milho (48 g)
- 3 xícaras (chá) de leite (600 ml)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

DOCE DE ABACAXI

- 1 abacaxi grande picado
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (190 g)
- meia xícara (chá) de água (200 ml)

Para umedecer:

- leite

MODO DE PREPARO:

BOLO

1. Prepare a **Mistura para Bolo Sabor Coco União** conforme as instruções da embalagem e asse em fôrma retangular média (18 cm x 28 cm). Reserve.

CREME

2. Em uma tigela, misture as gemas com o amido de milho. Reserve.
3. Em uma panela, adicione o leite e o **Açúcar Refinado União** e aqueça em fogo médio, sem levantar fervura.
4. Adicione delicadamente metade do leite com o açúcar na mistura de gemas reservadas, mexendo sem parar para não empelotar.
5. Volte a mistura para a panela com o restante do leite e cozinhe em fogo médio sem parar de mexer, por 5 minutos ou até engrossar.
6. Retire a panela do fogo e adicione o creme de leite.
7. Cubra com filme plástico em contato com o creme. Reserve.

DOCE DE ABACAXI

8. Em uma panela, misture o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com a água e cozinhe em fogo médio, sem mexer, até ficar na cor de caramelo claro.
9. Adicione o abacaxi com cuidado e cozinhe até que a calda engrosse levemente. Reserve.

MONTAGEM

10. Corte o bolo reservado em fatias finas (aproximadamente 1 cm).
11. Em um refratário redondo médio (25 cm de diâmetro x 10 cm de altura), faça uma camada de bolo umedecido com leite, uma de creme reservado e uma do doce de abacaxi. Repita o mesmo procedimento com o restante dos ingredientes, finalizando com o creme.
12. Decore a gosto, cubra e reserve em geladeira por pelo menos 2 horas e 30 minutos ou até o momento de servir.

DICA:

- Se preferir, para um pavê mais molhadinho, faça a receita um dia antes ou deixe ele por pelo menos 8 horas na geladeira.

Feito com





Naked cake de morango e chantilly

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 50 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 6 horas

TEMPO TOTAL: 7 horas e 10 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (247,5 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 1 e meia colher (sopa) fermento químico em pó (15 g)
- 1 pitada de sal
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal (120 g)
- 3 claras (90 g)

Continua na próxima página



- ↓
- 1 ovo (60 g)
 - 180 ml de leite integral
 - 1 colher (chá) de extrato de baunilha ou essência de baunilha (5 ml)

RECHEIO E COBERTURA

- 600 ml de creme de leite fresco
- meia xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (57,5 g)
- meia fava de baunilha ou 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10 ml)
- 600 g de morangos fatiados

MONTAGEM

- morangos cortados ao meio para decorar

Para forrar:

- papel-manteiga

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180 °C. Corte 3 discos de papel-manteiga no diâmetro de 3 fôrmas redondas de 15 cm de diâmetro e forre o fundo delas – não é necessário untar.
2. Em uma batedeira, junte a farinha, o **Açúcar Refinado União**, o fermento e o sal e bata em velocidade baixa para misturar.
3. Junte a manteiga em temperatura ambiente cortada em cubos pequenos e bata em velocidade baixa até a mistura ficar com uma textura de areia grossa.
4. Em uma tigela, misture as claras, o leite, o ovo e o extrato de baunilha.
5. Ainda em velocidade baixa, adicione a mistura dos líquidos aos poucos.
6. Aumente a velocidade da batedeira e bata rapidamente até homogeneizar.
7. Distribua igualmente a massa entre as fôrmas por 20 minutos ou, ao inserir um palito de madeira na massa, este saia limpo.
8. Retire os bolos do forno, aguarde amornar e desenforme.
9. Depois da massa totalmente fria, embale os bolos em filme plástico e reserve em geladeira por pelo menos 6 horas.

RECHEIO E COBERTURA

10. Em uma batedeira, bata o creme de leite, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e a baunilha até formar picos firmes. Reserve.

MONTAGEM

11. Desembale as massas de bolo e, se precisar, nivele cada bolo retirando o excesso de massa necessário.
12. Coloque uma das massas em um prato de servir, recheie com um pouco do chantilly e distribua metade dos morangos fatiados.
13. Cubra com outra massa e repita o procedimento com o chantilly e a outra metade dos morangos e finalize com a massa restante.
14. Distribua um pouco do chantilly por cima da última massa e decore com os morangos e folhas de hortelã. Sirva em seguida.

DICA:

- A fava de baunilha é encontrada em casas de produtos para confeitaria.

Feito com





110 anos de histórias com União

É motivo de muito orgulho saber que fazemos parte do dia a dia de muitos lares no país. É uma honra estar na mesa e nas receitas de tantos brasileiros.

E nossa especialidade vai muito além de adoçar, é transformar: biscoitos em abraços, bolos em sorrisos, suspiros em namoros...
Receitas em histórias.

São 110 anos fazendo o mundo mais doce ao lado dos nossos consumidores que nos ajudaram a chegar até aqui. Todos são essenciais nesta celebração e, por isso, o propósito desta segunda parte do livro é homenagear suas histórias e receitas.



Pastel de nata

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 35 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 2 horas

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO DE FORNO: 25 minutos

TEMPO TOTAL: 6 horas

RENDIMENTO: 60 unidades

INGREDIENTES: MASSA • 4 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (500 g) • 1 ovo (60 g) • 1 colher (chá) de sal (5 g) • 1 e $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de água (250 ml) • 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

Para folhar: • 400 g de manteiga sem sal gelada (400 g)

CREME • 3 xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (570 g) • 2 xícaras (chá) de água (400 ml) • casca de 1 limão-taiti • 1 xícara (chá) de leite (200 ml) • 4 colheres (sopa) rasadas de farinha de trigo (28 g) • 12 gemas (240 g) • 500 ml de creme de leite fresco

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO: MASSA

1. Em uma tigela, adicione a farinha de trigo, o ovo, o sal, a água e a manteiga e misture bem.
2. Sove a massa em uma superfície polvilhada com farinha até obter uma massa lisa e homogênea, cubra e deixe descansar por 1 hora.
3. Divida a manteiga em quatro partes iguais e abra cada parte, entre dois sacos plásticos próprios para alimentos até formar um retângulo (aproximadamente 30 cm x 50 cm) e mantenha em geladeira.
4. Com um rolo, abra a massa com 4 mm de espessura, no formato de um retângulo (aproximadamente 36 cm x 60 cm), e coloque uma das partes da manteiga.
5. Dobre as laterais da massa em 3 na vertical e novamente em 3 na horizontal.
6. Envolver com um plástico próprio para alimentos e reserve em geladeira por 15 minutos.
7. Abra novamente a massa em um retângulo no mesmo tamanho do anterior, coloque outro retângulo de manteiga reservado e repita a mesma operação.
8. Faça esse mesmo processo até terminar toda a manteiga.
9. Depois de fazer todo o processo, deixe a massa descansar na geladeira por pelo menos 2 horas ou até o dia seguinte.
10. Abra a massa entre dois sacos plásticos próprios para alimentos e divida-a em 4 quadrados iguais.
11. Enrole cada um deles como um rocambole, com 4 cm de diâmetro.
12. Corte a massa em fatias de 2 cm de espessura, coloque-as nas forminhas para empada com 6 cm de diâmetro e, com o polegar molhado em água, abra a massa, partindo do centro para a lateral, subindo a massa até a borda da forminha, repita esse processo com toda a massa. Reserve em geladeira.

CREME

13. Em uma panela, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com a água e a casca de limão e ferva em fogo médio até obter uma calda em ponto de fio forte.
14. Retire do fogo e espere amornar.
15. Retire a casca de limão e adicione o leite, a farinha, as gemas e o creme de leite e misture bem.
16. Volte a panela para o fogo e cozinhe, sem parar de mexer, até engrossar levemente.
17. Retire do fogo, cubra com filme plástico em contato com o creme e reserve até esfriar.

MONTAGEM

18. Preequeça o forno em temperatura alta (250°C).
19. Distribua o creme de gemas nas forminhas reservadas e asse em forno preaquecido (250°C) por 25 minutos ou até dourarem levemente.
20. Retire do forno e sirva morno ou frio.

DICA:

- Dependendo da qualidade da farinha, não é necessário utilizar a quantidade total de água. Adicione somente até obter uma massa macia e que solte das mãos.
- Mantenha a massa sempre gelada.
- Se preferir, você pode adicionar essência de baunilha no recheio.
- Experimente servir polvilhado com canela.

Feito com



UM MUNDO DOCE

Dediquei grande parte da minha vida aos doces, trabalhando como auxiliar da Cozinha Experimental União por mais de 30 anos. Quando cheguei à empresa, eu sabia muito pouco sobre esse universo, mas lembro que fiquei encantada com a grandiosidade daquele lugar e a oportunidade de estar ali.

Apreendi muito com a Dona Maria José, que era a chefe da cozinha e quem me ensinou cada passo a passo, ingrediente, segredo e muitas dicas. Conto com orgulho que acompanhei todos os testes e produções das receitas da União que foram para os livros, para as embalagens e para a internet.

Foi naquela cozinha que aprendi a fazer o pastel de nata, um sucesso até hoje e que ainda preparo, mesmo aposentada. Sou muito agradecida por tudo o que aprendi e por poder viver aquele que, para mim, era um mundo doce de sonhos.

Maria Aparecida Vieira dos Santos (Cidinha)



Bolo de fubá

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 45 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

- 1 xícara e $\frac{1}{4}$ (chá) de farinha de trigo (140 g)
- 1 xícara e $\frac{1}{4}$ (chá) de fubá (140 g)
- meia colher (chá) de sal refinado (2 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 1 tablete de manteiga sem sal (200 g)
- 4 ovos pequenos (200 g)
- 240 ml de leite integral

Para untar e polvilhar:

- manteiga
- fubá

Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** a gosto
- canela em pó a gosto

Continua na próxima página



MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte uma fôrma de 24 cm de diâmetro com manteiga e polvilhe o fubá. Reserve.
2. Coloque a farinha, o fubá, o sal e o fermento em uma tigela. Misture delicadamente e reserve.
3. Em uma batedeira, coloque os ovos, junte o **Açúcar Refinado União** e a manteiga, e bata de 4 a 5 minutos em velocidade alta até formar um creme claro e fofo.
4. Diminua a velocidade e junte delicadamente, alternando os ingredientes secos em três adições com o leite em duas adições, começando e terminando com os ingredientes secos: comece com uma parte dos secos, junte metade do leite, coloque a segunda parte dos ingredientes secos, o restante do leite e finalize com os ingredientes secos.
5. Transfira a massa para a fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 45 minutos ou até que, ao espetar um palito no bolo, este saia limpo.
6. Retire o bolo do forno e aguarde esfriar para desenformar.
7. Misture em uma tigela o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e a canela e polvilhe por toda superfície do bolo. Sirva em seguida.

Feito com



DEDICAÇÃO E INSPIRAÇÃO

Minha história com a confeitaria é simples: eu gostava de comer e sempre fui apaixonada por bolos! Descobri minha vocação de uma maneira sutil e ainda criança, quando provei um bolo de fubá coberto com açúcar e canela.

Eu quis reproduzir aquela receita e me dediquei a testar, trocar ingredientes e chegar a uma versão só minha, que no fim ficou muito boa. Foi o meu sinal. Ainda considerei estudar Medicina, mas a vida cuidou de me guiar para a confeitaria, área à qual me dedico com muito orgulho.

Estudei Gastronomia e Engenharia de Alimentos, pesquisei e desenvolvi sobremesas na Espanha e voltei ao Brasil inspirada. Hoje, tenho uma parceria linda com a União e lidero o Sobremesah, uma plataforma educacional de confeitaria, com foco em valorizar a cultura doceira nacional.

Joyce Galvão



Quindim

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 10 horas

TEMPO DE FORNO: 50 minutos

TEMPO TOTAL: 11 horas e 10 minutos

RENDIMENTO: 20 unidades

INGREDIENTES: • 1 pacote de coco seco ralado (100 g)
• 1 xícara (chá) de água quente para hidratar o coco (200 ml) • 2 e meia xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (475 g) • 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml) • 1 colher (sopa) de manteiga (20 g) • 15 gemas peneiradas (300 g)

Para untar e polvilhar: • manteiga sem sal • **Açúcar Refinado União**

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, coloque o coco ralado e adicione a água fervente para hidratar. Reserve.
2. Em uma panela, adicione o **Açúcar Granulado União Doçúcar** com a água, mexa até dissolver os cristais, pare de mexer e cozinhe até obter uma calda em ponto de fio forte (110°C).

Continua na próxima página





3. Retire do fogo e, sem mexer, junte a manteiga e reserve até esfriar.
4. Em seguida, acrescente o coco reservado, as gemas peneiradas e misture bem. Cubra e reserve na geladeira de um dia para outro, ou no mínimo por 10 horas.
5. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com **Açúcar Refinado União** 20 forminhas para quindim (6 cm de diâmetro). Reserve.
6. Divida a massa nas forminhas reservadas.
7. Asse em banho-maria, em forno preaquecido por 1 hora ou até os quindins estarem firmes e ligeiramente dourados.
8. Retire do forno e desenforme morno.
9. Sirva em temperatura ambiente ou reserve em geladeira até o momento de servir.

Feito com



DE MÃE PARA FILHAS

Gosto de contar minha história porque ela une passado, presente e futuro: eu tinha 15 anos e trabalhava em uma doceria, com uma amiga. Ela me presenteou com meu primeiro livro de receitas da União, depois de trocar 10 embalagens de açúcar - era uma tradição na época!

Nesse livro, que me acompanhou por muitos anos, encontrei a receita dos quindins que se tornaram os queridinhos de clientes, para quem eu vendia doces ocasionalmente, amigos e familiares. Todos conhecem os "quindins da Estela".

Quem diria que, depois de 50 anos daquele livro de presente, minhas filhas herdariam a receita e teriam um sucesso tão grande de vendas: elas recém-inauguraram um negócio familiar de quitutes e estão indo muito bem. Eu ensinei a elas todo o passo a passo dos quindins e fico feliz em dizer que elas os reproduzem com perfeição.

Estela Maria Brocco Micheleto



Bolo de coco recheado

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 50 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas

RENDIMENTO: 20 porções

INGREDIENTES: MASSA • 150 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente • 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g) • 4 ovos (240 g) • 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g) • 1 xícara (chá) de leite de coco (200 ml) • 1 pitada de sal • 100 g de coco seco ralado • 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

RECHEIO • 250 g de ameixa seca sem caroço • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 1 colher (sopa) de vinho do Porto (15 ml) • 350 g de doce de leite cremoso

CALDA • 1 xícara (chá) de água (200 ml) • meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)

CHANTILLY • 2 e meia xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado (500 ml) • 3 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (45 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Continua na próxima página





Para untar e enfarinhar: • manteiga sem sal • farinha de trigo

Para decorar • doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Unte e enfarinhe uma assadeira redonda média (25 cm) e reserve.
3. Em uma batedeira, bata a manteiga em velocidade alta até dobrar de volume.
4. Acrescente o **Açúcar Refinado União** aos poucos até obter um creme homogêneo.
5. Junte os ovos um de cada vez e continue batendo a cada adição.
6. Adicione alternadamente a farinha de trigo e o leite de coco.
7. Retire da batedeira e misture delicadamente o coco ralado e o fermento.
8. Coloque na assadeira reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
9. Retire do forno, desenforme morno e reserve.

RECHEIO

10. Em uma tigela, coloque as ameixas, cubra com a água e reserve por 30 minutos.
11. Em um liquidificador, coloque as ameixas com a água e o **Açúcar Refinado União** e bata até obter uma pasta.
12. Em uma panela, despeje a ameixa batida e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até obter uma geleia.
13. Retire do fogo, espere amornar, junte o vinho do Porto e misture. Reserve até esfriar.

CALDA

14. Em uma panela, coloque o **Açúcar Refinado União**, a água e mexa até dissolver totalmente.
15. Leve ao fogo médio, sem mexer, até ferver. Retire do fogo e reserve até esfriar.

CHANTILLY

16. Em uma batedeira, bata em velocidade mínima o creme de leite gelado, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e a baunilha até formar um creme em picos firmes. Reserve na geladeira.

MONTAGEM

17. Corte o bolo reservado ao meio.
18. Coloque uma parte do bolo em um prato de servir e regue com a metade da calda.
19. Espalhe a geleia de ameixa, por cima o doce de leite, cubra com a outra parte do bolo e regue com o restante da calda.
20. Cubra e decore o bolo com o chantilly e o doce de leite.
21. Reserve na geladeira até o momento de servir.

Feito com



ARTE E DOÇURA

Assim como eu, todo brasileiro tem uma história de amor com os doces de casa. Cresci com minha mãe na cozinha, e a ajudava a fazer bolos de aniversário caprichados para mim e meus irmãos. Ela sempre gostou de coisas diferenciadas e até mesmo meu pai, que é artista, colaborava na decoração.

O bolo de coco era um dos meus preferidos e me lembro até hoje dos cristalinhos de açúcar que a gente usava no topo, para deixar tudo bonito e tornar os momentos em família sempre divertidos.

Eu e minha mãe nem poderíamos imaginar que um dia faríamos da decoração de bolos a nossa carreira e contaríamos com o apoio e parceria da União, que faz parte da nossa trajetória. Essa história que vem de tão longa data me faz perceber que a vida nos mostra caminhos que se cruzam, até que toda a nossa história passa a fazer sentido.

Ana Salinas



Bombas de chocolate

(Éclair de chocolate)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 35 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60g)
- 1 colher (chá) de **Açúcar Refinado União** (4 g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 3 ovos (180 g)

Continua na próxima página





CREME DE CHOCOLATE

- 4 gemas (80 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- meia xícara de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 200 g de chocolate ao leite em barra picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

MONTAGEM

- chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Preaqueça o forno a 200°C e forre uma assadeira grande com papel-manteiga. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça em fogo médio a água, a manteiga, o **Açúcar Refinado União** e o sal.
3. Quando começar a ferver, diminua o fogo e acrescente aos poucos a farinha de trigo, cozinhando até soltar da panela e formar uma massa sem nenhum gruminho e homogênea.
4. Coloque a massa em uma batedeira e bata com o batedor raquete até que a massa esteja ligeiramente morna.
5. Bata os ovos ligeiramente e reserve.
6. Diminua a velocidade e junte aos poucos os ovos batidos para que a massa não desande, batendo bem entre cada adição, até formar uma massa lisa e homogênea e que, ao levantar o batedor, a massa caia em forma de fita.
7. Transfira a massa para um saco de confeitar com o bico perlê de 2 cm de diâmetro e em uma assadeira com papel-manteiga, faça tiras com 8 cm de comprimento, deixando um espaço de 2 cm entre elas.
8. Asse em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos, em seguida diminua a temperatura para 180°C e asse por mais 15 minutos ou até dourarem.
9. Retire do forno e deixe esfriar em uma grade.

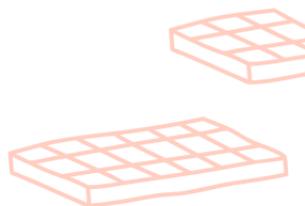
CREME DE CHOCOLATE

10. Em uma tigela, misture as gemas com o amido de milho e reserve.
11. Em uma panela, acrescente o leite e o **Açúcar Refinado União** e aqueça em fogo médio até começar a ferver.
12. Desligue o fogo e acrescente o líquido aos poucos na mistura de gemas, sem parar de mexer para não empelotar.
13. Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até formar um creme homogêneo.
14. Desligue o fogo, acrescente o chocolate picado e a manteiga. Mexa até dissolver todo o chocolate.
15. Cubra com filme plástico em contato com o creme e leve para gelar por 1 hora. Reserve.

MONTAGEM

16. Coloque o creme de chocolate em um saco de confeitar com o bico perlê de 0,5 cm de diâmetro.
17. Com o próprio bico, faça um furo nas duas pontas de cada bomba e recheie as massas. Reserve.
18. Banhe a parte de cima de cada bomba no chocolate derretido, deixe secar e sirva em seguida.

Feito com



DE VOVÓ, COM AMOR

Minha avó materna sempre gostou muito de cozinhar e anotar receitas que ouvia no rádio e na TV. Ela tinha cadernos e mais cadernos, com todo tipo de receita e, depois que ela se foi, guardei alguns deles com carinho.

Como toda criança, adorava doces, bolos, pudim e, principalmente, sonho e bomba de chocolate. Lembro que ela fazia uma receita de minissinhos, no caderno ela chama de "Sonhos da vovó". No final da receita, ela gostava de servir com açúcar e canela – lembro que, enquanto ela fritava, um potinho com os dois ingredientes ficava bem ao lado esperando a hora de ser usado.

Acredito que, hoje, parte do amor que tenho à cozinha se deve a essa vivência com a minha avó, mesmo que eu só ajudasse lambendo as colheres.

Jefferson D'Angelo



Pão húngaro

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 35 minutos

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas e 25 minutos

RENDIMENTO: 2 unidades (20 porções)

INGREDIENTES:

MASSA

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (550 g)
- 1 tablete de fermento biológico esfarelado (15 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos batidos (120 g)
- 1 e ¼ xícara (chá) de leite (250 ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

RECHEIO

- 1 xícara (chá) de amendoim torrado com pele moído (210 g)
- 1 colher (chá) de raspas de limão (2 g)
- 1 ovo batido (60 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 1 colher (sopa) de cacau em pó (6 g)

Continua na próxima página





Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Para pincelar:

- gema batida

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o **Açúcar Refinado União**, o sal, os ovos, o leite, a manteiga e amasse bem até soltar das mãos.
2. Divida a massa em duas partes, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

RECHEIO

3. Em uma tigela coloque o amendoim, as raspas de limão, o ovo, **Açúcar Refinado União** e o cacau, misture e reserve.
4. Unte e enfarinhe uma assadeira grande (40 cm x 25 cm). Reserve.
5. Em uma superfície enfarinhada, abra cada massa em um retângulo com cerca de 40 cm x 25 cm. Distribua o recheio sobre cada massa e enrole formando um rocambole. Coloque-as na assadeira reservada e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume.
6. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
7. Pincele a gema batida e leve para ao forno por 35 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

Feito com



HERANÇA AÇÚCARADA

Minha história com os livros e receitas da Açúcar União começaram ainda na infância. Costumava ver minha mãe, tias e avós seguirem receitas dos famosos livros da marca. Naquela época as reuniões em família eram sempre adoçadas por fatias húngaras, delícias do reino, luas de mel, torta clássica de nozes, quindins!

Em fevereiro de 1998, comecei a trabalhar na Copersucar União. Em 2005, quando estávamos finalizando o livro comemorativo dos 95 anos da marca, Dona Maria José, chefe do Docelar União na época, precisava de uma receita de pão doce para completar a edição.

Sugeri então uma receita da minha família, que veio da Hungria. A receita tradicional foi testada, aprovada e ganhou uma nova versão com recheio de castanha do Pará. Foi batizada de pão húngaro e, assim, pude deixar uma pequena contribuição registrada em uma edição dos livros da marca que tenho grande carinho e admiração.

Patrícia Savino



Bolo de nozes com doce de ovos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 20 porções

INGREDIENTES:

MASSA • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 8 ovos (480 g) • 2 xícaras (chá) de nozes moídas (200 g) • 2 xícaras (chá) de farinha de rosca (200 g)

RECHEIO • 16 gemas passadas pela peneira (320 g) • 3 colheres (sopa) de água (45 ml) • 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g) • 1 colher (chá) de manteiga sem sal (5,5 g) • 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Continua na próxima página





COBERTURA

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 3 claras em neve (120 g)

Para decorar:

- 250 g de nozes picadas grosseiramente

Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e forre uma assadeira redonda (28 cm de diâmetro x 5 cm de altura). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** e os ovos até obter um creme claro e fofo.
4. Retire da batedeira e misture delicadamente as nozes e a farinha de rosca.
5. Coloque na fôrma reservada e leve ao forno por 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO

6. Em uma panela coloque as gemas, a água, o **Açúcar Refinado União** e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.
7. Retire do fogo e misture a manteiga e a baunilha. Reserve até amornar.

COBERTURA

8. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e ferva até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).
9. Com a batedeira ligada, despeje a calda de uma só vez sobre as claras já batidas em neve, e continue batendo até esfriar.

MONTAGEM

10. Corte o bolo ao meio e distribua o doce de ovos.
11. Cubra com o merengue e espalhe as nozes picadas sobre o bolo e em volta também. Sirva em seguida.

Feito com



DOCES RECORDAÇÕES

Era eu quem fazia o atendimento ao consumidor na União, isto na década de 1970, só que não era um serviço formal. Os telefonemas normalmente eram assim: uma noiva, que estava aflita porque a sogra iria jantar pela primeira vez na casa dela. E, então, eu dava todas as dicas, que prato escolher, que tipo de sobremesa servir.

As pessoas sempre enviavam receitas para a União. Fazíamos tudo na Cozinha Experimental, geralmente sete de cada vez. Um belo dia, a diretoria reunida me chamou e me informou que eu daria cursos de culinária na TV Bandeirantes.

A União representa uma das melhores recordações que eu tenho a partir dos meus 45 anos. É uma empresa que me tratou muito bem, confiou em mim e colocou em minhas mãos um produto amigo, querido, que nunca me pregou peça nenhuma, correspondia sempre.

Eu vi todo o processo de fabricação do açúcar. Vi cortar a cana. Vi moer a cana. Vi o açúcar cristal sair do outro lado. Vi o refino, retirar do açúcar todas as impurezas. Ainda sinto o cheiro do açúcar pronto. A União foi uma experiência maravilhosa, única, que durou 30 anos, e que hoje só me traz boas recordações.

Maria José Reis dos Anjos Moniz Soares, "In memoriam"



Merengue de morango

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora

TEMPO TOTAL: 1 hora e 40 minutos

RENDIMENTO: 6 porções

INGREDIENTES:

SUSPIRO

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (345 g)
- 4 claras (160 g)
- 1 pitada de sal

CHANTILLY

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (400 ml)
- meia xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (57,5 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml) ou fava de baunilha

Continua na próxima página





MONTAGEM

- 600 g de morangos picados
- morangos inteiros para decorar

Para forrar:

- papel-manteiga

MODO DE PREPARO: SUSPIRO

1. Preaqueça o forno a 100°C. Forre duas assadeiras grandes retangulares (30 cm x 40 cm) com papel-manteiga e reserve.
2. Em uma batedeira, bata o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** com as claras e o sal por 15 a 25 minutos ou até obter picos firmes.
3. Coloque o merengue em um saco de confeitar com o bico pitanga grande e modele os suspiros deixando um espaço entre eles.
4. Asse em forno preaquecido (100°C) por 1 hora ou até que os suspiros estejam secos.
5. Retire do forno e reserve até esfriar.

CHANTILLY

1. Em uma batedeira, adicione o creme de leite, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e a baunilha.
2. Bata em velocidade média por 5 a 8 minutos ou até formar picos firmes tomando cuidado para não bater demais e talhar. Reserve.

MONTAGEM

3. Em uma travessa de vidro grande, faça camadas de suspiros, morangos picados e chantilly e repita o processo finalizando com chantilly.
4. Decore com os morangos.
5. Reserve em geladeira até o momento de servir.

Feito com



DOCE ORGULHO

Destes 110 anos de União, eu trabalho na empresa há 33, e tudo começou lá em 1987, no setor da produção de açúcar, quando esse ainda era embalado em papel, na Refinaria Piedade, RJ. Foi através dessa marca que criei meus filhos e me tornei o profissional que sou.

Todos os anos, a Cozinha Experimental, que também chamávamos de Doce Lar, promovia um curso de culinária para a comunidade de Piedade. As inscrições começavam uma semana antes do curso, e eram mais de mil pessoas na fila tentando uma vaga.

Ao final, todos recebiam um certificado e saíam de lá radiantes de alegria. Uma das minhas receitas favoritas, e que está no livro, é o merengue de morango, que, ó, de lembrar me dá água na boca. Me orgulho de fazer parte deste time e de vestir a camisa mais doce que existe. Obrigado!

Edimilson dos Santos



Manjar de príncipe

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 6 unidades

INGREDIENTES:

- 100 g de miolo de pão amanhecido
- 2 e meia xícaras (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (475 g)
- 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
- 100 g de amêndoas sem pele moídas
- 6 gemas passadas pela peneira (120 g)

Para polvilhar:

- canela em pó

MODO DE PREPARO:

1. Umedeça o miolo de pão com água fria, esprema bem e reserve.

Continua na próxima página





2. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e mexa até dissolver totalmente.
3. Cozinhe em fogo médio, sem mexer, até obter ponto de fio médio.
4. Acrescente as amêndoas, o miolo de pão reservado e leve para ferver novamente. Retire do fogo e reserve até amornar.
5. Junte as gemas e leve ao fogo baixo novamente, mexendo sempre até engrossar levemente.
6. Distribua em 6 taças de sobremesa.
7. Sirva frio e polvilhado com canela em pó.

Feito com



RECOMPENSA DE AMOR

Eu nasci em Cartaxo, na província do Ribatejo, em Portugal e depois me mudei para Angola, onde trabalhei na Companhia de Diamantes de Angola.

Em 1975 nos mudamos para o Brasil e abrimos uma confeitaria de doces regionais portugueses – a Casa Portuguesa Com Certeza – e foi a partir desse momento que o Açúcar União passou a fazer parte do nosso dia a dia.

Anos atrás, quando recebi a notícia que tinha sido premiada com uma receita em um dos livros do Açúcar União, fiquei muito feliz. Foi uma recompensa do amor que dedico ao que faço. Os nossos doces são feitos, principalmente, à base de açúcar, gemas e amêndoas e como sou portuguesa, me perguntavam muitas vezes se não fazia pratos de bacalhau. Então, eu e meu marido pensamos em unir o útil ao agradável. A confeitaria virou restaurante e os nossos doces são a sobremesa.

Após algum tempo, precisei ceder todas as minhas receitas para o meu genro e neto, eles assumiram essa nova geração do restaurante e seguem à risca tudo o que lhes ensinei.

Maria Júlia Galvão



Fatias húngaras

(Caracóis húngaros)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

TEMPO DE DESCANSO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 25 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g)
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
- 5 gemas (100 g)
- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo (770 g)
- 1 colher (chá) de sal (4 g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)

Continua na próxima página





RECHEIO

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

MONTAGEM

- 2 pacotes de coco ralado seco (200 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de leite (150 ml)

Para untar e enfarinhar:

- óleo
- farinha de trigo

Para polvilhar:

- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Em uma tigela, junte o **Açúcar Refinado União**, o fermento, as gemas, a farinha, o sal e o leite e misture bem, sovando até soltar das mãos.
2. Cubra com um filme plástico e deixe descansar por 15 minutos. Reserve.

RECHEIO

3. Misture o **Açúcar Refinado União** com a manteiga, até obter um creme liso. Reserve.

MONTAGEM

4. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular grande (35 cm x 25 cm). Reserve.
5. Polvilhe uma bancada com farinha, divida a massa em 4 partes iguais e abra com o rolo, retângulos com espessura de 0,5 cm.
6. Com o auxílio de uma colher, espalhe uma parte do recheio e polvilhe o coco, faça isso com todas as partes de massa e recheio.
7. Enrole cada retângulo como um rocambole e corte em fatias com 3 cm de largura cada.
8. Coloque-as uma do lado da outra na assadeira reservada e deixe descansar por mais 15 a 20 minutos ou até dobrarem o volume.
9. Preaqueça o forno a 180°C.
10. Asse no forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e reserve.
11. Misture o **Açúcar Refinado União** com o leite e cubra as fatias
12. Espere secar levemente a calda e sirva em seguida.

Feito com



LEMBRANÇA EM FATIAS

Nas estantes e gavetas de casa ainda estão os livros de receitas da União que minha mãe adquiria trocando as embalagens dos produtos pelas publicações, nos anos 1960.

As fatias húngaras vieram de um desses livros, e essa sempre foi a receita preferida da minha mãe, que preparava para a gente todo fim de ano e ainda presenteava amigos e vizinhos com suas delícias.

Sou artesã e comecei a transferir parte da minha arte para a culinária. Quando minha mãe deixou de ter condições físicas de cozinhar, decidi recuperar a receita no site da marca para reproduzir. Sinto que estou me redescobrando ao mesmo tempo em que honro esse legado, relembrando momentos mágicos do passado e trazendo-os de volta para adoçar o presente.

Miriam Cecília Fodra Koch



Bolo de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 1 hora

TEMPO TOTAL: 2 horas e 10 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 8 gemas (160 g)
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo (90 g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (60 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 8 claras em neve (320 g)

RECHEIO E COBERTURA

- 125 g de manteiga sem sal
- meia xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (57,5 g)
- 8 gemas (160 g)
- 400 g de chocolate meio amargo picado e derretido
- 8 claras em neve (320 g)

Continua na próxima página





Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga

Para decorar:

- raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e forre uma assadeira redonda (25 cm de diâmetro). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** e as gemas até obter um creme homogêneo e esbranquiçado.
4. Retire da batedeira e junte a farinha e o chocolate previamente peneirados. Misture delicadamente o fermento e as claras.
5. Coloque na fôrma reservada e leve ao forno por 50 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO E COBERTURA

6. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até obter um creme.
7. Adicione as gemas uma a uma, sem parar de bater, até obter um creme espesso, claro e homogêneo.
8. Retire da batedeira, junte o chocolate e misture delicadamente as claras em neve. Reserve na geladeira por 1 hora.

MONTAGEM

9. Corte o bolo ao meio.
10. Coloque uma parte do bolo no prato de servir e espalhe metade do creme de chocolate.
11. Coloque a outra parte do bolo.
12. Cubra o bolo com o restante do creme de chocolate e decore com as raspas de chocolate.
13. Reserve na geladeira até o momento de servir.

Feito com



DOCE PRESENTE

Sou mãe de duas meninas, Leticia e Livia, e avó de três netos, Maria Eduarda, Pedro Luiz e Maria Clara. No meu chá de cozinha, há 36 anos, ganhei de presente de minha tia Judithe o livro de receitas União Festas e Férias.

Ela gostava de trocar as embalagens de açúcar pelos livros para presentear os familiares. Era uma tradição!

Minhas filhas adoravam essa edição em especial, principalmente a Livia, que hoje tem 30 anos. Ela vivia com ele debaixo do braço, estudava as receitas e desde bebê se encantava com as imagens. Não é à toa que se tornou uma excelente cozinheira.

Depois de muitas mudanças, nós perdemos a edição, mas, como recordar é viver, as receitas continuam vivas em nossa família. A receita de bolo chiffon de chocolate daquele livro marcou muitos anos da infância das meninas e hoje também faz parte da história dos meus netos.

Marieta Batista de Souza Reis



Bolinho de chuva



CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

RENDIMENTO: 25 unidades

INGREDIENTES: • 3 ovos (180 g) • 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g) • meia xícara (chá) de leite (100 ml) • 1 pitada de sal • 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g) • 1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)

Para fritar: • óleo

Para polvilhar: • 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 2 colheres (chá) de canela em pó (4g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, junte os ovos, o **Açúcar Refinado União**, o leite, o sal, a farinha de trigo e o fermento, misture bem e reserve.
2. Em uma tigela pequena, misture o **Açúcar Refinado União** com a canela a gosto e reserve.
3. Coloque óleo em uma panela pequena e alta. Aqueça em fogo médio. Com uma colher, pingue uma porção de massa no óleo quente, com cuidado.

Continua na próxima página





4. Frite os bolinhos até dourarem de todos os lados.
5. Escorra-os sobre papel absorvente e passe cada bolinho, ainda quente, na mistura de açúcar com canela reservada. Sirva em seguida.

Feito com



CHUVA DE SENTIMENTOS

Minha bisavó chegou ao Brasil sem saber falar uma palavra em português e minha avó, naquela época, tinha apenas 6 anos – hoje ela está com 91! Há alguns anos minha mãe me chamou para tomar café, e na mesa estava o melhor bolinho de chuva – aquele que remete à minha infância. Nesse dia ela contou o quanto era importante aquele momento. Lembrou da própria infância, onde todos sentavam juntos à mesa, conversavam e se divertiam.

Minha mãe ainda segue essa tradição e, sempre que pode, faz o bolinho de chuva e reúne a família para esse momento especial. Também aprendi a fazer e levarei essa valiosa “joia” para meus filhos e netos.

Laís Mie Shimura



Pirulito de cristal

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

RENDIMENTO: 12 unidades

INGREDIENTES: • 170 g de **Açúcar Granulado União Premium** • 170 g de glucose de milho • 4 colheres (sopa) de água (60 ml)

Para untar: • óleo

Para decorar: • confeitos de açúcar

MODO DE PREPARO:

1. Unte as forminhas para pirulitos de açúcar e decore com confeitos de açúcar e reserve.
2. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Premium**, a glucose e a água.
3. Leve ao fogo médio, sem mexer, acompanhando a temperatura até atingir 122°C.
4. Retire do fogo e imediatamente faça o choque térmico da panela com água em temperatura ambiente.
5. Preencha as fôrmas reservadas e espere esfriar totalmente. Desenforme e sirva a seguir.

Continua na próxima página





Feito com



CRISTAL DE AÇÚCAR

Minha história com a União é recente e especial. Comecei a trabalhar com confeitaria há dois anos, fazendo brigadeiros, mas sentia que precisava de algo diferente e original para dar um significado maior ao meu trabalho. Foi quando descobri os pirulitos de cristal e imediatamente me apaixonei por esse doce lindo!

Aprendi o básico e fui aprimorando a receita até torná-la autoral e infalível: foi usando o Açúcar Premium União que consegui chegar na cor, sabor e textura que considerava ideais.

Tenho muito orgulho em dizer que desde então produzi cerca de 6 mil pirulitos de cristal e passei de uma produção caseira para algo profissional: abri uma loja e dou aulas de confeitaria, ajudando outras pessoas a também realizarem os seus sonhos.

Heloisa Ehlke



Rabanada

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 15 unidades

INGREDIENTES: • 2 ovos (120 g) • 2 xícaras (chá) de leite (400 ml) • 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g) • 15 fatias de pão para rabanada (1 cm de espessura)

Para fritar: • óleo

Para finalizar: • 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 2 colheres (sopa) de canela em pó (12 g)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, bata os ovos com o leite e o **Açúcar Refinado União**. Reserve.
2. Em uma panela pequena e alta, aqueça o óleo em fogo médio.
3. Passe rapidamente as fatias de pães na mistura reservada para não encharcar.
4. Frite as rabanadas virando dos dois lados, até dourar. Escorra em papel absorvente e reserve.
5. Em uma tigela, misture o **Açúcar Refinado União** com a canela em pó.
6. Passe as rabanadas fritas na mistura e sirva em seguida.

DICA:

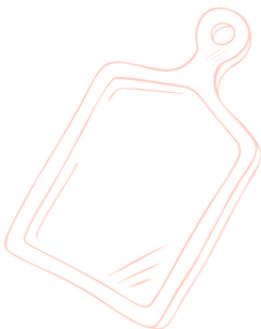
- Você pode substituir o pão próprio para a rabanada por pão francês amanhecido.

Continua na próxima página





Feito com



PASSADO E FUTURO

Quando comecei a trabalhar na Cozinha Experimental União, vi duas portas diferentes se abrirem, uma para o passado e outra para o futuro. A do futuro mostrava o caminho que eu seguiria: estudar marketing e atuar com marcas fortes como aquela, que fazia parte da vida de tantas famílias brasileiras.

A porta para o passado se abriu quando meu pai me mostrou emocionado o livro de receitas que pertenceu à minha avó, uma órfã de guerra, que chegou ao Brasil em um navio clandestino e se adaptou aos poucos à nossa cultura, fazendo cada uma daquelas receitas no dia a dia.

Ele guarda esse livro como única lembrança dela e também aprendeu a cozinhar com aquelas páginas; depois me ensinou a receita de rabanada e assim, quase por acaso, descobrimos um elo tão especial. Acho mágico e incrível que um único produto possa marcar vidas durante gerações!

Sandra Sarachini



Bolo de maçã com especiarias

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos

TEMPO DE FORNO: 50 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

- 3 ovos (180 g)
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Mascavo União** (195 g)
- 1 xícara (chá) de água morna (200 ml)
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 1 e meia xícara (chá) de aveia em flocos grossos laminados (135 g)

Continua na próxima página



- ↓
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
 - 1 colher (sopa) de canela em pó (6 g)
 - 1 colher (chá) de noz-moscada (2 g)
 - 1 colher (chá) de gengibre fresco ralado (3 g)
 - 1 colher (sopa) de raspas de laranja (6 g)
 - 1 xícara (chá) de uvas-passas pretas (130 g)
 - 1 xícara (chá) de maçã picada em cubos pequenos (200 g)

Para decorar:

- aveia em flocos grossos laminados
- uvas-passas pretas

Para untar e enfarinhar:

- manteiga ou óleo
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda de furo central (24 cm de diâmetro) e reserve.
2. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o **Açúcar Mascavo União** e a água morna.
3. Em uma tigela, junte a farinha com a aveia e o fermento.
4. Coloque a mistura batida na tigela dos ingredientes secos e misture bem.
5. Adicione o restante dos ingredientes e mexa delicadamente.
6. Despeje a massa na fôrma de furo central reservada e asse em forno preaquecido (180°) por 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
7. Retire do forno, deixe amornar e desenforme. Sirva em seguida.

DICA:

- Caso queira, acrescente na massa outras frutas secas ou frescas, como damasco, figo, pera ou banana.

Feito com



DOCE VOCAÇÃO

Sempre podemos fazer a escolha de deixar nossa vida mais doce.

Recentemente, decidi deixar minha carreira de 20 anos no mercado financeiro e me dedicar a desenvolver uma nova vocação.

Esta nova história será escrita em uma boa cozinha, cercada de pessoas com o mesmo propósito e com o foco em aprender e desenvolver receitas deliciosas, que trazem à memória lembranças afetivas e que deixam um sentimento de satisfação em quem saboreia cada preparo. Com o açúcar mascavo, é possível elaborar receitas com sabor marcante e toque realmente especial, deixando nossos dias ainda mais doces.

Fabiana Telles



Bolo de laranja dos 100 anos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 50 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 25 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de raspas de laranja (2 g)
- 7 gemas batidas (140 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- meia xícara (chá) de óleo de girassol (100 ml)
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de suco de laranja fervente (150ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 7 claras em neve (280 g)

Continua na próxima página



RECHEIO

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1 colher (sopa) de leite (15 ml)

MERENGUE

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (285 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 3 claras em neve (120 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda média (28 cm de diâmetro). Forre o fundo da fôrma com papel-manteiga e reserve.
3. Em uma tigela coloque o **Açúcar Refinado União**, a farinha, o sal e as raspas de laranja.
4. Junte as gemas, a baunilha, o óleo, o suco e misture até ficar homogêneo.
5. Misture delicadamente o fermento e as claras em neve.
6. Coloque na fôrma reservada e leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO

7. Em uma tigela, coloque o chocolate meio amargo, o chocolate ao leite, o creme de leite, misture e leve ao fogo em banho-maria ou micro-ondas até derreter. Reserve até esfriar.
8. Retire 3 colheres (sopa) do recheio e misture com o leite e reserve para a decoração.

MERENGUE

9. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e cozinhe até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).
10. Com a batedeira ligada, despeje a calda com cuidado e aos poucos, em fio fino, sobre as claras já batidas em neve. Continue batendo até esfriar.

MONTAGEM

11. Corte o bolo reservado ao meio.
12. Coloque uma das massas no prato de servir.
13. Espalhe o recheio de chocolate e coloque a outra massa do bolo.
14. Cubra o bolo com o merengue e decore com o creme de chocolate com o auxílio das costas de uma colher. Sirva a seguir.

Feito com



O MAIS PEDIDO

Falar de Açúcar União é como compartilhar histórias, experiências, memórias e, claro, receitas! Quando assumi a coordenação da Cozinha experimental, anteriormente conhecida como Docelar, não tinha a noção completa da importância desse espaço para a marca, muito menos para o consumidor.

Um dia me dei conta que eu fazia parte deste universo bem antes do que imaginava, quando descobri que alguns doces que eu fazia para vender e outros que apareciam na mesa das festas de casa, eram da União. Um exemplo? O bolo mais pedido no Natal que eu tinha certeza que era receita da minha avó, era na verdade de um dos livros.

Trabalhar na União foi uma experiência incrível. Administrar os cursos, atender e entender o consumidor, desenvolver as receitas novas, os livros, escolher os doces para servir nos famosos eventos, idealizar o bolo de 100 anos, foi mais encantamento do que trabalho. Tive algumas fiéis escudeiras, como a Cidinha, e por isso digo com propriedade que a União tem alma de verdade, é magia, é doçura, é festa, é história. E eu faço parte dela!

Maria Angélica Spínola



Rosca de mandioca

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora e 10 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas e 5 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 5 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (605 g)
- 1 tablete de fermento biológico esfarelado (15 g)
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 2 claras (80 g)
- 4 gemas (40 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal (90 g)
- 1 pitada de sal
- meia colher (chá) de canela em pó (1,5 g)
- 200 g de mandioca cozida e amassada

Continua na próxima página



GLACÊ

- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (172,5 g)
- 4 colheres (sopa) de leite (60 ml)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Para pincelar:

- gemas batidas

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Em uma tigela coloque meia xícara (chá) de farinha, o fermento, o leite e misture bem.
2. Cubra e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume.
3. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda grande (30 cm de diâmetro). Reserve.
4. Em uma batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o **Açúcar Refinado União**, a manteiga, o sal, a canela e a mandioca.
5. Retire a massa da batedeira, junte o fermento reservado e a farinha aos poucos.
6. Sobre uma superfície enfarinhada, sove a massa até soltar das mãos. Divida a massa em 3 partes, faça tiras e modele uma trança.
7. Una as pontas formando uma rosca.
8. Coloque na fôrma reservada e deixe crescer por 40 minutos ou até dobrar de volume.

GLACÊ

9. Em uma panela, misture o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, o leite e leve-os ao fogo até derreterem. Reserve.
10. Preequeça o forno em temperatura média (180°C).
11. Pincele a gema batida na rosca e asse em forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até dourar levemente.
12. Em seguida espalhe o glacê reservado na rosca e leve ao forno por mais 3 minutos para secar levemente. Sirva a seguir.

Feito com



MAGIA DE MÃE

Uma das minhas lembranças afetivas com a comida é a de uma rosca de mandioca deliciosa que minha mãe fazia. Eu tinha 4 ou 5 anos de idade, mas ainda hoje tenho viva a imagem tanto da capa do livro que continha a receita quanto do sabor, do aroma e até mesmo da textura desse doce.

Muitos anos se passaram até que não encontramos mais a publicação e minha mãe já não se lembrava mais do preparo. Então encontrei no site da marca, e no mesmo instante reconheci a capa do livro. Foi como fazer uma viagem no tempo.

Fiquei emocionada, e resolvi reproduzir a rosca ainda naquela semana. Ficou deliciosa, mas ainda assim não tão especial quanto a que minha mãe fazia. Acho que as receitas de mãe têm uma magia diferente e inigualável, que ficam marcadas na gente para sempre.

Paula Ferreira da Silva Ganem



Pão de mel com doce de leite

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO TOTAL: 3 horas e 15 minutos

RENDIMENTO: 60 unidades

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 ovos médios (180 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Demerara União** (190 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Mascavo União** (130 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 xícara (chá) de mel (320 g)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)
- 1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó (2 g)
- 1 colher (chá) de noz-moscada ralada (2 g)

Continua na próxima página





- 1 colher (café) de gengibre em pó (1,5 g)
- 1 colher (sopa) de canela em pó (6 g)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Para rechear:

- 800 g de doce de leite cremoso

Para banhar:

- 1 kg de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe 60 forminhas para pão de mel com 5 cm de diâmetro (45 ml) e reserve.
2. Em uma batedeira, bata os ovos com o **Açúcar Demerara União** e o **Açúcar Mascavo União** até formar um creme fofo e esbranquiçado.
3. Misture o leite com o mel e reserve.
4. Diminua a velocidade e junte o óleo, a farinha, e as especiarias, adicionando aos poucos e intercalando o leite previamente misturado com o mel.
5. Por último, acrescente o bicarbonato e mexa delicadamente até obter uma massa homogênea.
6. Distribua a massa nas forminhas reservadas preenchendo apenas $\frac{3}{4}$ da sua capacidade para não vazar e asse em forno preaquecido (180°C) de 10 a 15 minutos ou até dourar levemente.
7. Retire do forno, desenforme morno e reserve até esfriar.

MONTAGEM

8. Corte os pães de mel ao meio e recheie-os com o doce de leite. Reserve.
9. Forre uma fôrma ou bancada com papel-manteiga ou alumínio. Reserve.
10. Derreta o chocolate meio amargo conforme as instruções da embalagem e proceda a temperagem conforme orientação do fabricante.
11. Banhe os pães de mel um a um no chocolate derretido e deixe secar.
12. Sirva em seguida.

DICA:

- Você pode substituir o recheio de doce de leite por geleias, cocada mole ou outro recheio cremoso de sua preferência.

Feito com



PEQUENOS PRAZERES

Comecei a acompanhar programas de TV sobre culinária e a colecionar receitas ainda criança. Aos 12 anos, tive minha primeira aventura: estava em casa e o telejornal da tarde exibiu uma receita de bolo de chocolate. Me arrisquei a fazer; ele ficou maravilhoso, e eu não parei mais!

Tive por anos o sonho de viver exclusivamente da culinária, mas era difícil financeiramente. Decidi então fazer o pão de mel e ele virou um sucesso de vendas, meu ganha-pão durante dois anos e um divisor de águas na minha vida.

Me tornei professora e ainda ensino o pão de mel em meus cursos, 15 anos depois. Me tornei parceira da União com muito orgulho e escolhi esta receita para o livro tanto pelo lado afetivo e minhas lembranças de superação quanto pelo potencial transformador desta receita, um excelente "faça e venda", que é a cara do consumidor brasileiro.

Ana Costa



Panetone milanês

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO DE PREPARO: 35 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas e 45 minutos

RENDIMENTO: 6 unidades (500 g cada)

INGREDIENTES:

FERMENTO BÁSICO

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 6 tabletes de fermento biológico esfarelado (90 g)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)

RECHEIO

- 200 g de cidras cristalizadas picadas
- 200 g de laranjas cristalizadas picadas
- 250 g de uvas-passas pretas sem sementes
- 100 g de nozes picadas

Continua na próxima página





MASSA

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g)
- 4 ovos batidos (240 g)
- 150 g de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- 1 colher (café) de sal (2 g)
- 10 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (1,2 kg)

Para pincelar:

- gema batida

MODO DE PREPARO:

FERMENTO BÁSICO

1. Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o **Açúcar Refinado União**, a água e misture. Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume.

RECHEIO

2. Em uma tigela, coloque as cidras, as laranjas, as passas, as nozes, misture e reserve.

MASSA

3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** e os ovos até obter um creme homogêneo.
4. Retire da batedeira e junte a manteiga, o leite, o sal, o fermento básico. Junte a farinha aos poucos e, sobre uma superfície enfarinhada, sove a massa até que solte das mãos.
5. Divida a massa em 6 porções, distribua o recheio reservado, modele a massa em bola e coloque em fôrmas de papel próprias para panetões de 500 g.
6. Coloque as fôrmas em assadeiras e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.
7. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
8. Pincele a gema batida e leve ao forno por 35 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

DICA:

- Se preferir, acrescente 2 colheres (chá) de essência de panetone (10 ml).

Feito com



EMOÇÃO E NOSTALGIA

Sempre que revejo qualquer um dos livros antigos de receitas da União, sinto um misto de emoção e nostalgia. Me lembro de, durante toda minha infância, acompanhar minha mãe até uma pequena venda onde ela trocava os rótulos das embalagens de açúcar por cada uma das edições, até formar coleções completas.

Eu me recordo nitidamente desses momentos, e até mesmo de como era aquele pequeno estabelecimento. Foram dias muito felizes! Outra lembrança gostosa é de quando minha mãe fazia doces diferentes e recebia elogios do meu pai.

Ela sempre respondia: "essa é boa porque está no livro", se referindo àquelas publicações que colecionava com carinho. Muitas das receitas que ela fazia, e que originalmente estão nesses livros, eu ainda faço. Para mim, lembrar a nossa história é uma forma de vivê-la novamente.

Irma Dalmaso



Bolo de leite em pó

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 4 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas e 55 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 5 gemas (100 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 5 claras em neve (200 g)

RECHEIO E COBERTURA

- 300 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e meia (lata) de leite condensado (592,5 g)
- 10 colheres (sopa) de leite em pó (120 g)
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (51 g)

Continua na próxima página



BRIGADEIROS DE LEITE EM PÓ

- meia lata de leite condensado (197,5 g)
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (36 g)
- meia lata de creme de leite (150 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)

Para untar, enfarinhar e umedecer:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo
- leite

MONTAGEM

- 200 g chocolate branco picado
- papel-manteiga
- tiras de acetato

Para decorar:

- fita de cetim
- raspas de chocolate branco
- leite em pó

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda média (23 cm de diâmetro) e reserve.
3. Em uma batedeira, bata as gemas, o **Açúcar Refinado União** e a essência de baunilha até obter um creme homogêneo.
4. Adicione alternadamente o leite e a farinha de trigo. Retire a massa da batedeira e misture delicadamente o fermento e as claras em neve.
5. Coloque na fôrma reservada e leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Reserve.

RECHEIO E COBERTURA

6. Em uma batedeira, bata a manteiga e o leite condensado até obter um creme homogêneo. Junte o leite em pó e bata mais um pouco.
7. Retire da batedeira e misture o creme de leite delicadamente. Leve à geladeira por 2 horas.

BRIGADEIROS DE LEITE EM PÓ

8. Coloque em uma panela o leite condensado, o leite em pó, o creme de leite, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Reserve até esfriar e modele os brigadeiros.

MONTAGEM

9. Forre com papel-manteiga o fundo de uma fôrma redonda média (23 cm de diâmetro).
10. Corte o bolo em 3 partes. Reserve.
11. Divida o recheio em 3 partes. Reserve.
12. Coloque 1 parte da massa no fundo da fôrma, umedeça com leite, espalhe uma parte do recheio e metade do chocolate branco picado. Coloque a outra massa, uma parte do recheio e o restante do chocolate picado. Reserve em geladeira a última parte do recheio.
13. Finalize com a última massa, cubra o bolo e reserve na geladeira por 2 horas.
14. Desenforme o bolo no prato que irá ser servido. Retire o papel-manteiga, coloque o acetato em volta do bolo e finalize com a fita fazendo um laço. Cubra o bolo com a última parte do recheio reservado.
15. Decore com os brigadeiros, as raspas de chocolate branco e polvilhe o leite em pó. Sirva a seguir.

DICA:

Quanto mais tempo o bolo permanecer na geladeira, mais saboroso ficará.

Feito com



BOLO DA VEZ

O bolo de leite em pó é especial para mim porque surgiu quase por necessidade. Eu queria dar um presente de aniversário para uma amiga, mas estava com dificuldades para comprar algo naquele momento. Decidi fazer algo simples: um bolo com os ingredientes que tinha em casa, e decorei da forma mais bonita que eu pude, com acetato e um laço. A reação dela foi maravilhosa, de emoção e alegria, e trouxe muita representatividade àquele momento.

Eu já gostava de cozinhar e fazer docinhos, sempre inspirada pela lembrança de minha mãe na cozinha usando os produtos da União com carinho. Mas depois daquela bolo e dos elogios, que recebi comecei a produzi-los para vender.

Sempre que visito amigos ou familiares, as pessoas já esperam que eu leve uma sobremesa, apareça com um doce novo ou o meu bolo. Essa é a beleza da culinária: uma receita que surgiu por acaso virou minha marca registrada!

Elionice Alves da Silva (Liza)



Bolo de morangos com massa folhada

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 1 hora e 30 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas e 10 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES: **MASSA** • 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (320 g) • 6 gemas (120g) • meia xícara (chá) de óleo de girassol (100 ml) • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g) • 1 xícara (chá) de suco de morango (200 ml) • 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g) • 6 claras em neve (240 g)

Continua na próxima página



↓

MASSA FOLHADA • 1 pacote de massa folhada pronta (400 g)

MOLHO • meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g) • 250 g de morangos picados

RECHEIO • 1 litro de creme de leite fresco gelado • 6 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (90 g) • 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10 ml) • 700 g de morangos picados • 1 vidro de geleia de morango (370 g)

Para untar e forrar: • manteiga sem sal • papel-manteiga

Para decorar: • morangos inteiros

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e forre uma assadeira quadrada (25 cm x 25 cm). Reserve.
3. Em uma batedeira, bata o **Açúcar Refinado União** e as gemas.
4. Junte o óleo e bata até obter um creme homogêneo e esbranquiçado.
5. Adicione alternadamente a farinha e o suco de morango.
6. Retire da batedeira e misture delicadamente o fermento e as claras.
7. Coloque na fôrma reservada e asse em forno

MASSA FOLHADA

8. Abra e asse a massa folhada, conforme instruções da embalagem, de maneira que fique do mesmo tamanho do bolo. Para isso, asse nas costas da própria assadeira untada. Reserve até esfriar.

MOLHO

9. Bata no liquidificador o **Açúcar Refinado União** com os morangos até obter um molho. Reserve.

RECHEIO

10. Em uma batedeira, bata em velocidade mínima, o creme de leite gelado, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, a baunilha até obter um creme em picos firmes. Reserve na geladeira.

MONTAGEM

11. Corte o bolo ao meio para obter dois quadrados de massa.
12. Molhe as duas partes com o molho de morango.
13. Disponha uma parte da massa no prato de servir e faça uma camada de chantilly e outra de morangos picados.
14. Sobre os morangos, coloque a massa folhada, a geleia de morango, mais uma camada de chantilly e mais uma camada de morangos.
15. Coloque a outra massa do bolo por cima pressionando levemente.
16. Cubra o bolo com o restante do chantilly e decore com os morangos.
17. Reserve em geladeira até o momento de servir.

Feito com



MEU MAIOR PRÊMIO

O Açúcar União faz parte da vida minha família há várias décadas, e devo dizer que cresci com minha mãe fazendo variados doces, ela inclusive trocava as embalagens de açúcar por livros de receitas e dizia para mim que era para o meu enxoval. Eu guardo os mesmos com muito carinho, pois ainda quero repassar todos para as minhas noras.

Tive a oportunidade de ter a minha receita "Bolo de Morangos com Massa Folhada" publicada no Livro de Receitas União 90 anos. Hoje, o meu maior prêmio é adoçar a vida dos meus netos. Este bolo sempre é feito nas mais variadas comemorações de nossa família, inclusive, a minha neta de 10 anos não abre mão dele em seu aniversário.

Wilma Jensen Ribeiro



Bolachinha cri-cri

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 40 unidades

INGREDIENTES:

- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal (100 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 1 ovo (60 g)
- 1 clara (40 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de amido de milho (250 g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)

Para untar e polvilhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com o **Açúcar Refinado União**, o ovo e a clara até formar um creme fofo.
2. Sem bater, junte o amido de milho, previamente peneirado, com o fermento em pó e a farinha de trigo e misture delicadamente até obter uma massa homogênea, se precisar acrescentar mais farinha de trigo para ajudar na estrutura.
3. Embrulhe a massa em filme plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.
4. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma assadeira grande (40 cm x 25 cm). Reserve.
5. Coloque a massa entre 2 plásticos próprios para alimentos e abra-a com um rolo até obter a espessura de 0,5 cm.
6. Corte as bolachinhas com um cortador próprio para biscoitos no formato desejado e, cuidadosamente, coloque-as sobre uma assadeira reservada, deixando um espaço entre elas.
7. Asse no forno preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos ou até dourar levemente.
8. Retire a assadeira do forno e espere esfriar. Guarde as bolachinhas em recipiente bem fechado.

DICA:

- Experimente abrir a massa entre dois plásticos levemente enfarinhados, com o auxílio de um rolo, para facilitar o trabalho.
- O rendimento de 100 unidades foi feito com cortador de biscoitos de 4 cm de diâmetro.

Feito com



DOCE CARINHO

Cresci admirando minha mãe na cozinha e adorava a coleção de livros de receita que ela guardava com todo cuidado. Me lembro de ela separando as embalagens de açúcar para trocar e, quando juntava todas, eu e minha irmã íamos até a venda para pegar os livros. Era uma diversão!

Na nossa casa sempre havia uma receita diferente: ela fazia questão que a gente experimentasse sabores novos toda semana. As bolachinhas cri-cri eram as minhas favoritas.

Guardei os livros da coleção, mas infelizmente perdi tudo em uma enchente e senti como se minhas memórias tivessem partido também. Mas, para minha surpresa, descobri o acervo on-line e voltei a repetir as receitas da minha infância para o meu filho, que tem 21 anos e requer cuidados exclusivos. Essa é minha maneira de passar para ele o carinho que recebi.

Jussara Ramos da Silva



Pipoca com leite de coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

INGREDIENTES: • meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (95 g) • meia xícara (chá) de água (100 ml) • 5 colheres (sopa) de milho para pipoca • 1 colher (sopa) de leite de coco (15 ml) • 1 colher (sopa) de óleo (15 ml) • 1 colher (chá) de corante alimentício em gel cor vermelha (5 ml)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água, o milho para pipoca, o leite de coco, o óleo e o corante e misture bem.
2. Tampe a panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 10 minutos ou até escutar os estouros do milho diminuírem.
3. Retire do fogo, coloque em uma tigela com cuidado, espere esfriar e sirva em seguida.

Continua na próxima página





Feito com



DOCES INGREDIENTES

Sou chef confeitoiro, já passei por 11 restaurantes e criei mais de 70 sobremesas autorais. Uma delas é a pipoca doce com leite de coco, algo que eu me lembrava da infância e fui aprimorando até criar uma versão que tinha a cara do meu trabalho.

Minha paixão é usar ingredientes inusitados, como vegetais e ervas, na criação de doces diferentes. Gosto da sensação de felicidade que as sobremesas trazem e procuro chegar a esse resultado com o uso de produtos essencialmente brasileiros e que remetam à nossa memória afetiva.

Rodrigo Ribeiro



Bolo de cenoura com chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 45 minutos

TEMPO TOTAL: 1 hora e 15 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 4 ovos (240 g)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 100 g de manteiga sem sal
- 2 cenouras pequenas (185 g)
- 1 e meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (240 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (275 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Continua na próxima página





COBERTURA DE CHOCOLATE

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó (75 g)
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 2 colheres (chá) de manteiga (11 g)

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte e enfarinhe uma fôrma retangular média (30 cm x 21 cm). Reserve.
2. Em um liquidificador, adicione os ovos, o óleo, a manteiga, as cenouras e o **Açúcar Refinado União** e bata até ficar homogêneo. Reserve.
3. Em uma tigela, junte a farinha, o fermento e a mistura do liquidificador reservada. Misture bem.
4. Coloque a massa na fôrma reservada e asse em forno preaquecido (180°C) por 45 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
5. Retire do forno e reserve.

COBERTURA DE CHOCOLATE

6. Em uma panela, misture o **Açúcar Refinado União**, o chocolate, o leite e a manteiga e leve-os ao fogo médio, mexendo sempre, por 10 minutos ou até engrossar levemente.
7. Cubra o bolo reservado e sirva em seguida.

Feito com



DOCE CARINHO

A União sempre esteve presente na nossa mesa, lembro quando éramos pequenos e minha mãe fazia o famoso bolo de cenoura com calda de chocolate. Tempo bom, minha mãe tinha gosto de fazer as coisas, mas em 2005 nossa vida mudou quando meu pai faleceu e ela, a partir desta data, perdeu a vontade de cozinhar, inclusive fazer sobremesas – algo que ela fazia tão bem!

Foi aí que entrei em ação e a partir desta época fui aprendendo a fazer de tudo um pouco, até a fazer o tal bolo de cenoura com calda de chocolate. Receitas me fazem lembrar da minha mãe na cozinha e resgatar algumas delas trouxe de volta a alegria para nossa família. Ela, que sempre fez um monte de gostosuras, tirava tudo dos livros que guardou com tanto carinho.

Viviane Angelino



Beliscão de goiabada

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 15 minutos

TEMPO TOTAL: 45 minutos

RENDIMENTO: 180 unidades

INGREDIENTES:

- 1 e $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de manteiga sem sal gelada (225 g)
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (60 g)
- 1 pitada de sal
- meia xícara (chá) de leite (100 ml)
- 500 g de farinha de trigo
- 400 g de goiabada firme cortada em tiras finas

Para polvilhar:

- 2 e meia xícaras (chá) de **Açúcar Refinado União** (400 g)

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Em uma tigela, adicione a manteiga, o **Açúcar Refinado União**, o sal e o leite e misture bem.
3. Junte a farinha, aos poucos, amassando com as pontas dos dedos até obter uma massa macia e que solte das mãos.
4. Com um rolo, abra a massa entre dois sacos plásticos próprios para alimentos e corte quadrados de 3 cm x 3 cm.
5. Coloque um pedaço de goiabada no centro de cada quadrado e una as duas pontas na diagonal, apertando bem a massa para não abrir.
6. Distribua os biscoitinhos em uma assadeira sem untar e leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente.
7. Retire os biscoitos do forno e passe-os pelo **Açúcar Refinado União**. Sirva a seguir.

DICA:

Para armazenar, guarde em um pote hermeticamente fechado.

Feito com



IMPOSSÍVEL COMER UM SÓ!

Minha referência na cozinha sempre foi a minha avó, cozinheira de mão cheia. Ela colecionava os livros de receitas da União e tinha o maior orgulho em preparar sempre um prato novo. Como nossa família é grande, cresci em volta da mesa apreciando momentos especiais envolvendo comida e família.

Uma das receitas marcantes são os famosos beliscões de goiabada, que minha avó preparava em grandes quantidades porque sabia que eles faziam sucesso. Ela tinha o costume de armazená-los em latas antigas enormes, e sempre os tinha em casa para dar para os netos, visitas e até vizinhos.

Eu fiquei com todos os livros de receita antigos dela e quando comecei a trabalhar com confeitaria foi como se esses dois mundos, que já faziam parte um do outro, finalmente se juntassem. Essa relação entre família, amor, comida e trabalho é parte da minha história.

Mayra Persike



Buttercream para flores

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

RENDIMENTO: aproximadamente 750 g

INGREDIENTES:

- 180 g de **Açúcar Refinado União**
- 200 ml creme tipo chantilly líquido e gelado
- 450 g de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos pequenos

MODO DE PREPARO:

1. Em uma batedeira, coloque o **Açúcar Refinado União** e o creme tipo chantilly. Com uma colher misture bem até dissolver todo o açúcar.
2. Adicione a manteiga gelada e, com o batedor raquete, bata, em velocidade mínima, até a mistura ficar granulada.

Continua na próxima página





3. Troque o batedor pelo batedor globo e continue batendo em velocidade média. Vá aumentando até chegar a alta e secar completamente o líquido.
4. Utilize em seguida para decorar o bolo com o bico de confeitaria de sua preferência.

DICA:

- Se desejar colorir a massa, utilize o corante de sua preferência.
- Esta receita rende o suficiente para cobertura de um bolo de 20 cm de diâmetro.

Feito com



COBERTO COM AFETO

Iniciei na confeitaria de forma inusitada: um belo dia decidi fazer meu bolo de aniversário, pela primeira vez.

Procurei receitas e fiz um bolo de chocolate com cobertura de chantilly que, para surpresa geral, ficou muito bom. Me empolguei e comecei a fazer mais e mais bolos, depois a vendê-los e então a ensinar minhas técnicas.

Em 4 meses eu já tinha alunos por todo o Brasil; comecei a viajar por outras cidades, depois para outros estados e até a diferentes países. Fiz o curso de buttercream na Espanha e voltei para o Brasil com a carreira ainda mais estabilizada e excelentes parcerias, como a que tenho com a União.

Decidi disponibilizar essa receita para devolver um pouco da memória de afeto que tenho com a marca, presenteando os consumidores que, assim como eu, têm uma relação de carinho com o açúcar e tudo o que ele representa.

Mara Cakes



Banoffee pie

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 20 minutos

TEMPO DE TOTAL: 50 minutos

RENDIMENTO: 8 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 gema (20 g)
- meia (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

CHANTILLY

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (400 ml)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (30 g)

MONTAGEM

- 400 g de doce de leite cremoso
- 4 bananas-nanicas cortadas em rodelas
- raspas de chocolate ao leite para decorar

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preequeça o forno em temperatura média (180°C).
2. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a manteiga, a gema ligeiramente batida, o **Açúcar Refinado União** e a essência de baunilha, amasse delicadamente com a ponta dos dedos até formar uma massa homogênea.
3. Abra a massa com um rolo, entre dois filmes plásticos próprios para alimento até obter a espessura de 0,5 cm.
4. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma redonda canelada de fundo removível (22 cm de diâmetro).
5. Faça furos na massa com um garfo e asse em forno preaquecido (180°C) por 20 minutos ou até dourar levemente. Reserve até esfriar.

CHANTILLY

6. Na batedeira, bata o creme de leite com o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até obter um creme em ponto de picos firmes. Tomando cuidado para não bater demais e talhar.

MONTAGEM

7. Recheie a massa com o doce de leite, distribua por cima as rodelas de banana e cubra com o chantilly.
8. Decore com a raspa de chocolate e mantenha na geladeira até o momento de servir.

Feito com



O SONHO QUE VIROU REALIDADE

Era criança quando minha irmã mais velha noivou – e ela, pensando em melhorar suas habilidades na cozinha, ingressou na época num curso de culinária. Me recordo bem que um dia ela chegou com um lindo e colorido livro de receitas - era o livro da União.

Aquela imagem do momento, os bolos e as receitas maravilhosas ali apresentados, chamaram minha atenção. Tive a oportunidade de conhecer a famosa Cozinha União, hoje Casa do Sabor e também pessoas que trabalham ali há muitos anos e amam o que fazem.

Uma história que marcou a minha infância e adolescência com todos aqueles livros da União que herdei da minha irmã, e receitas que trazem recordações verdadeiras de momentos "doces" em família.

Elisabete Karsten



Torta de avelãs e mousse de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 3 horas

TEMPO TOTAL: 4 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 16 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 12 claras (480 g)
- 3 gemas (60 g)
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo (60 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de avelãs moídas (250 g)

Continua na próxima página



MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1 e ¼ xícara (chá) de creme de leite fresco gelado (250 ml)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (15 g)
- 3 gemas (60 g)
- ¼ xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 1 colher (sopa) de licor de amêndoas (15 ml)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor (8 g)
- 3 colheres (sopa) de água (45 ml)
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 3 claras em neve (120 g)

GANACHE

- 100 g de chocolate meio amargo picado
- meia xícara (chá) de creme de leite (100 ml)

CROCANTE DE AVELÃ

- meia xícara (chá) de **Açúcar Granulado União Doçúcar** (95 g)
- meia xícara (chá) de água (100 ml)

Para untar e forrar:

- manteiga sem sal
- papel-manteiga
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte 3 assadeiras redondas (28 cm de diâmetro), forre o fundo com papel-manteiga e unte novamente o papel. Reserve.
3. Em uma batedeira, bata as claras em neve e adicione as gemas uma de cada vez, batendo sempre a cada adição.
4. Acrescente o **Açúcar Refinado União** aos poucos e bata até obter um creme claro e firme.
5. Retire da batedeira e misture delicadamente a farinha e as avelãs.
6. Distribua nas assadeiras reservadas e asse em forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até dourar levemente. Reserve até esfriar.
7. Desenforme e coloque a massa nas costas da assadeira e volte novamente ao forno por mais 7 minutos para que fiquem crocantes.

MOUSSE DE CHOCOLATE

8. Em uma batedeira, bata o creme de leite e o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** até obter um creme em ponto de picos moles. Reserve.
9. Em uma batedeira, bata as gemas e o **Açúcar Refinado União** até dobrar de volume. Adicione o licor e reserve.
10. Dissolva a gelatina na água conforme instruções da embalagem. Reserve.
11. Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.
12. Espere amornar um pouco e adicione o chantilly, o creme de gemas e a gelatina reservada.
13. Junte as claras em neve e misture delicadamente. Reserve na geladeira até ficar firme.

GANACHE

14. Em uma panela, coloque o chocolate, o creme de leite e leve ao fogo em banho-maria para derreter até obter um creme brilhante. Reserve.

CROCANTE DE AVELÃ

15. Unte uma bancada ou fôrma e reserve.
16. Em uma panela, coloque o **Açúcar Granulado União Doçúcar**, a água e leve ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda cor de caramelo claro.
17. Retire do fogo e junte as avelãs delicadamente.
18. Despeje sobre a bancada ou assadeira untada reservada.
19. Espere esfriar e triture grosseiramente no processador de alimentos. Reserve.

MONTAGEM

20. Em uma assadeira redonda (28 cm de diâmetro), coloque uma das massas e a metade da mousse reservada.
21. Coloque a outra massa, o restante da mousse e, por cima, a última massa, pressionando levemente.
22. Cubra e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
23. Aqueça rapidamente a fôrma na boca do fogão e desenforme.
24. Cubra com a ganache e decore com o crocante de avelãs. Sirva em seguida.

Feito com



O ENGENHEIRO QUE VIROU CHEF

Tive uma de minhas receitas, a torta de avelãs e mousse de chocolate, publicada no Livro de Receitas 90 anos União, mas tenho que confessar, fui ousado. Naquela época eu era um engenheiro com tendência gastronômica. Trabalhava com engenharia, mas atuava na maioria das vezes na cozinha da empresa, onde fazia almoços para receber diretores e também para fechar negócios.

Quando participei fiz um genoise, também conhecido como pão de ló, e esqueci de tirá-lo do forno. Quando desliguei, fui ver que estava ressecado. Desenformei e coloquei para secar um pouco mais e virar uma espécie de biscoito de champanhe. Foi a partir daí que surgiu a ideia de fazer uma torta mousse, que no final foi bastante elogiada numa festa a qual eu apresentei com esta criação.

A cozinha sempre foi meu lazer, minha vida e foi cozinhando que decidi fazer cursos e me aperfeiçoar. O concurso foi um empurrão e fez com que eu alcançasse tantas coisas das quais sou orgulhoso. Fui me aperfeiçoar na Itália, onde cursei faculdade de gastronomia. A partir disso pude usar meus conhecimentos para ensinar e criar receitas inusitadas e arrojadas, que alegram e inspiram não só a mim, mas meus amigos e familiares.

Manoel Ribeiro Abreu



Torta dos anjos

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

TEMPO DE FORNO: 40 minutos

TEMPO DE GELADEIRA: 2 horas

TEMPO TOTAL: 3 horas e 20 minutos

RENDIMENTO: 15 porções

INGREDIENTES:

MASSA

- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)
- 1 pitada de sal
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente (135 g)
- 1 ovo batido (60 g)
- 1 gema batida (20 g)

Continua na próxima página



COBERTURA DA MASSA

- 1 xícara (chá) de castanhas-do-pará laminadas ou picadas (100 g)
- meia xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (80 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 1 clara levemente batida (40 g)

CHANTILLY

- 1 colher (sopa) de **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** (15 g)
- 1 e ¼ xícara (chá) de creme de leite fresco gelado (250 ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

Para untar, forrar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) por 10 minutos.
2. Unte e enfarinhe 2 assadeiras redondas de fundo removível (25 cm de diâmetro). Reserve.
3. Em uma tigela, coloque o **Açúcar Refinado União**, a farinha, o fermento, o sal, a manteiga, o ovo, a gema e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até formar uma massa homogênea.
4. Divida a massa em duas porções, abra sobre uma superfície enfarinhada e coloque nas assadeiras reservadas.

COBERTURA DA MASSA

5. Em uma tigela, misture as castanhas, o **Açúcar Refinado União** e a baunilha. Reserve.
6. Passe a clara sobre cada massa, com o auxílio de uma colher.
7. Espalhe a mistura de castanhas reservada e leve ao forno, na grade superior, por 40 minutos ou até dourar levemente.

CHANTILLY

8. Em uma batedeira, bata em velocidade mínima, o creme de leite gelado, o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**, a baunilha até obter um creme com picos firmes. Reserve na geladeira.

MONTAGEM

9. Em um prato de servir, coloque uma massa, espalhe o chantilly e cubra com a outra massa pressionando delicadamente.
10. Reserve na geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

DICA:

- Experimente abrir a massa entre dois plásticos levemente enfarinhados, com o auxílio de um rolo, para facilitar o trabalho.
- Se preferir, polvilhe **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** ao servir.

Feito com



DOSES DE AMOR E SABOR...

Sobretudo em tempos amargos, é preciso doçura e união. E lá de trás, da minha infância, chega a lembrança da minha mãe, tias e avós preparando tortas, sonhos, a típica cuca alemã e a tradicional e mais gostosa Himmelstorte, que também é chamada de torta do céu, que aprendi a fazer vendo elas preparem com tanto afeto durante anos a fio. Talvez tenha sido de tanto olhar – e provar, claro! – que me afeiçoei ao preparo delicado e ao sabor que não me foge da memória.

Quando mandei a receita para o concurso da União, há vinte anos, decidi rebatizá-la com o nome de torta dos anjos. Desde então, nada mudou na realização desta minha receita de família, que continua a agradar filhos e netos, transformando nossos encontros e comemorações em momentos inesquecíveis e saborosos.

Isolde Siewerdt



Bolo de rolo

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 3 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: 20 porções

INGREDIENTES:

RECHEIO

- 500 g de goiabada picada
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)

MASSA

- 500 g de farinha de trigo sem fermento
- 500 g de manteiga
- 500 g de **Açúcar Refinado União**
- 10 ovos

Para untar e enfarinhar:

- manteiga sem sal
- farinha de trigo

Continua na próxima página



Para polvilhar:

- **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar**

MODO DE PREPARO:

RECHEIO

1. Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ficar pastoso e ralo. Utilize frio.

MASSA

2. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe 5 fôrmas retangulares baixas de 28 cm x 42 cm e reserve.
3. Em uma batedeira, coloque os ovos e a manteiga e bata apenas para misturar.
4. Em seguida, acrescente o **Açúcar Refinado União** e bata até formar um creme claro.
5. Coloque a farinha de trigo e misture levemente sem bater, apenas para misturar.
6. Espalhe uma fina camada na fôrma untada e enfarinhada e coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 4 minutos ou até que a massa perca o brilho e solte das bordas da fôrma.
7. Desenforme imediatamente sobre um pano polvilhado com **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e espalhe o recheio.
8. Enrole bem apertado e reserve.
9. Asse a segunda fôrma, seguindo o mesmo procedimento, recheie e coloque o bolo enrolado na ponta. Enrole esta segunda massa sobre ele, mantendo-o bem apertado. Repita este processo com as massas e recheio restantes.
10. Polvilhe o **Açúcar de Confeiteiro União Glaçúcar** e sirva em seguida.

DICA:

- A espessura da massa deve ser bem fina, o suficiente para cobrir o fundo das fôrmas.

Feito com



PAIXÃO REGIONAL

Eu sonho com a vida de confeitadeira desde criança e investi nesse objetivo cedo: aos 14 anos me mudei de João Pessoa para São Paulo e fui trabalhar em uma padaria. Eu atendia os clientes, mas passava a maior parte do tempo na cozinha e fui aprendendo sobre aquele universo.

Anos depois, voltei para minha cidade disposta a me especializar em doces e a apostar em ingredientes importantes para a tradição local. Abri uma cafeteria e me apaixonei pelo bolo de rolo, um doce que reunia elementos nacionais marcantes, em estrutura e sabor, além de carregar toda a história que ele representa para o Nordeste.

Com o tempo, passei a dar aulas dentro e fora do Brasil e firmei parcerias maravilhosas como a que tenho com a União e outros professores. Também idealizei uma das maiores feiras de confeitaria do Nordeste, que passou de 15 para 180 expositores em poucos anos. Fico feliz em compartilhar minha história pessoal de superação e abrir portas para outras pessoas realizarem seus sonhos.

Fabiana Kelly



Petit gâteau de chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE FORNO: de 9 a 11 minutos

TEMPO TOTAL: 30 minutos

RENDIMENTO: 15 porções

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 250 g manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 5 ovos (300 g)
- 3 gemas (60 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 1 pitada de sal

Para untar:

- manteiga sem sal

Continua na próxima página





MODO DE PREPARO:

1. Preequeça o forno a 180°C. Unte 12 forminhas para petit Gateau (6 cm de diâmetro) com manteiga. Reserve.
2. Em uma tigela, derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou micro-ondas, até derreter por completo.
3. Retire do fogo e acrescente o **Açúcar Refinado União**, os ovos, as gemas, a farinha de trigo e a pitada de sal. Misture bem. Reserve.
4. Preencha $\frac{3}{4}$ de cada fôrminha untada reservada com a massa.
5. Asse 4 fôrminhas por vez, em forno preaquecido a 180°C por 9 a 11 minutos.
6. Retire do forno, espere esfriar por 2 minutos e desenforme com cuidado. Sirva em seguida, acompanhado de uma bola de sorvete.

DICA:

- O petit gâteau é um bolinho muito delicado e o seu cozimento correto irá depender da marca e potência do seu forno.
- Para saber o melhor tempo de forno, asse um bolinho por vez em tempos diferentes até encontrar o melhor tempo do seu forno. Só depois desse teste, coloque os outros bolinhos para assar juntos.

Feito com



LINDA, SUTIL E DELICADA

Tenho uma relação familiar com as receitas da marca porque elas representam boa parte da minha infância. Doces como o struffoli, preparado pela minha avó, brigadeiros e cajuzinhos sempre foram sinal de afeto em datas comemorativas, e são parte também da história dos brasileiros.

O trabalho que exerço em parceria com a União consiste em buscar a beleza na comida, trabalhando a sedução dos alimentos de forma a aguçar os sentidos. Brilho, cores, textura e sabores despertam não somente a nossa vontade e desejo pela comida, mas nossa memória afetiva a cada pedacinho.

A receita do petit gâteau é uma das mais pedidas pelos meus amigos quando o preparo da sobremesa fica por minha conta, e também porque reúne esses elementos importantes no meu trabalho: é linda, sutil e delicada, mas também imponente e deliciosa!

Paula Rainho



Pão especial da Silvia

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200 ml

TEMPO DE DESCANSO: 1 hora e 25 minutos

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE FORNO: 30 minutos

TEMPO TOTAL: 2 horas e 25 minutos

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

FERMENTO BÁSICO

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo (30 g)
- 1 colher (sopa) de **Açúcar Refinado União** (20 g)
- 1 tablete de fermento biológico esfarelado (15 g)
- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)

MASSA

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado União** (160 g)
- 3 ovos batidos (180 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)

Continua na próxima página





- 1 colher (chá) de sal (4 g)
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (660 g)
- meia xícara (chá) de uva passa preta sem sementes (65 g)

Para untar e enfarinhar:

- óleo
- farinha de trigo

Para pincelar e polvilhar:

- gema batida
- óleo
- **Açúcar Granulado União Doçúcar**

MODO DE PREPARO:

FERMENTO BÁSICO

1. Em uma tigela misture a farinha, o **Açúcar Refinado União**, o fermento e o leite até ficar homogêneo. Cubra e deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.

MASSA

2. Junte ao fermento básico crescido o **Açúcar Refinado União**, os ovos, o óleo, o sal, a farinha e amasse bem até soltar das mãos. Junte as passas e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.
3. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular (33 cm x 23 cm). Reserve.
4. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
5. Divida a massa em 3 partes iguais, faça tiras e modele em trança, coloque na assadeira reservada e deixe descansar por mais 15 minutos.
6. Pincele a gema misturada com o óleo, polvilhe o **Açúcar Granulado União Doçúcar** e leve ao forno por 30 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

Feito com



PONTOS DE AÇÚCAR

Eu e toda a minha família sempre gostamos muito de cozinhar. Vivemos aperfeiçoando e fazendo receitas tradicionais – e novidades também, é claro. E me lembro perfeitamente de quando eu comecei a flertar com doces e outras maravilhas. Eu era criança e ajudava os adultos a preparar quitutes para as reuniões que antecediam as festas de casamento. Era uma delícia!

Quando a Açúcar União chegou em Fortaleza, isso há mais de 40 anos, foi como se uma caixa de Pandora tivesse se aberto para todos nós que nos dedicávamos tanto à boa gastronomia. Para nos ajudar no dia a dia, os lindos e preciosos livros de receitas traziam para todos uma nova visão. Após algum tempo, precisei ceder todas as minhas receitas para o meu genro e neto, e eles assumiram essa nova geração do restaurante seguindo à risca tudo o que lhes ensinei. Uma coisa que me surpreendeu foi a facilidade com que meu neto faz os “pontos de açúcar” das várias receitas.

Silvia Chagas Feijó



Medidas & Dicas

XÍCARA MEDIDORA

Para as receitas do livro e do site União, utilizamos a capacidade da xícara de 200 ml. Por isso, é muito importante utilizar nas receitas o medidor de xícara com estes volumes:

xícara (chá): 200 ml

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá): 150 ml

meia xícara (chá): 100 ml

$\frac{1}{4}$ de xícara (chá): 50 ml

COLHER MEDIDORA

É importante ter um jogo de colheres medidoras que facilite a pesagem e tenha as medidas corretas conforme a receita. Nas nossas receitas, utilizamos as colheres com as seguintes capacidades:

colher (sopa): 15 ml

colher (sobremesa): 10 ml

colher (chá): 5 ml

colher (café): 3 ml

Continua na próxima página



COMO MEDIR INGREDIENTES

Em todas as receitas, você irá encontrar duas formas de medidas nos ingredientes: a medida caseira (xícara e colheres) e a medida em peso. Se utilizar a medida caseira, é importante lembrar de sempre nivelar a xícara ou a colher medidora com as costas de uma faca, assim você terá a certeza de que seu ingrediente estará no peso correto. E nunca bater ou pressionar o ingrediente dentro do medidor no caso de ingredientes secos como açúcar e farinha. Se utilizar a medida em peso, basta ter uma balança calibrada e medir os ingredientes conforme o indicado.

ANTES DE COMEÇAR O PREPARO, ALGUMAS DICAS...

Sempre leia toda a receita antes, verifique se tem todos os ingredientes e se entendeu cada passo.

Para facilitar, separe e pese todos os ingredientes antes de iniciar a receita, assim você economiza tempo e ainda se organiza melhor em cada etapa.

Utilize sempre os ingredientes em temperatura ambiente, principalmente ovos e leite.

Peneire os ingredientes secos, principalmente farinha, cacau e chocolate para que a sua preparação fique bem homogênea.

Para receitas assadas, lembre-se sempre de preaquecer o forno com pelo menos 10 minutos de antecedência. Isso fará com que, ao colocar sua preparação para assar, o forno inteiro esteja com a mesma temperatura.

A substituição de ingredientes de uma receita não é tão simples, pois cada um exerce uma função dentro da preparação. Por isso, é sempre bom pesquisar e testar antes de fazer qualquer troca, para que você não tenha imprevistos. Sempre se atente às medidas de temperatura indicadas na receita!

Para saber mais

Não deixe de seguir União nas redes sociais e acessar nosso site. Lá você encontra estas e mais de duas mil receitas que desenvolvemos ao longo desses 110 anos. E mais, fique por dentro de todas as novidades, promoções e conteúdos incríveis, sempre atualizados.

 @ciauniao

 @ciauniao

 @ciauniao

 /ciauniao

Sac: 0800 013 2027

www.uniao.com.br



Camil Alimentos

DIRETOR PRESIDENTE

Luciano Quartiero

DIRETORA DE MARKETING

Christina Larroudé de Paula Leite Costa

GERENTE EXECUTIVO DE MARKETING

Raphael Sampaio Fernandes

GERENTE DE PRODUTO DE MARKETING

Fábio Eduardo Cabral de Oliveira

GERENTE DE BRANDING, DIGITAL E INSIGHTS

Isa Martins Telles

ASSISTENTE DE MARKETING

Sandra Sarachini

RECEITAS

Cozinha Experimental União - Ivy Oliveira, Mayra

Persike e Giulia Hirata

Continua na próxima página





Produção do Conteúdo

PESQUISA ICONOGRÁFICA E HISTÓRICA

Acervo Memória União, Elaine Marina Bueno Bernal (Historiadora) e Juliana Bueno Bernal (Pesquisadora)

FOTOGRAFIA

Henrique Peron (Capa), Fábio Castelo (Estúdio Casa 14), Helena de Castro, Marcelo Refinetti e acervo Camil

PRODUÇÃO DE OBJETOS

Fábio Castelo, Ana Sannini e Ana Carolina Calmon Refinetti

PRODUÇÃO CULINÁRIA

Ivy Oliveira, Mayra Persike e Angélica Spínola

ASSISTENTE DE PRODUÇÃO CULINÁRIA

Giulia Hirata, Ana Lúcia Pita Vasconcelos e Marcone Calazans

COORDENAÇÃO GERAL

Camil Alimentos e Bullet Promoções

Agradecimentos

Consumidores, confeitadores, funcionários e ex-funcionários que deram seus depoimentos sobre os momentos históricos junto com a marca União.



© 2021 Camil Alimentos S.A.

Todos os direitos reservados, sendo proibida a reprodução total ou parcial, por qualquer meio ou processo.

Todos os participantes autorizaram o uso de seus conteúdos nesta publicação.