ALQUIMIA
DOS SABORES

SABORES ARTESANAIS
PARA MOMENTOS ESPECIAIS

Natal *com* Alquimia

7 MOMENTOS À MESA



RECEITAS QUE TRANSFORMAM
MOMENTOS EM MEMÓRIAS

Natal com Alquimia

7 MOMENTOS À MESA

Neste Natal, há sabores que contam histórias,
combinações que surpreendem e momentos
que merecem ser partilhados.

Da entrada à sobremesa, preparámos sete receitas
que unem a tradição natalícia à criatividade
dos sabores artesanais da Alquimia.

Sete momentos para descobrir novas harmonias,
surpreender à mesa e transformar pequenos
gestos em memórias especiais.

Porque o Natal também se celebra
através dos sabores.

ALQUIMIA DOS SABORES

Mini Folhados de Brie com Doce de Marmelo e Malagueta Amarela

12 mini folhados



Ingredientes

- 1 embalagem de massa folhada retangular (aprox. 230 g)
- 150 g de queijo Brie
- 60 g de Doce de Marmelo com Malagueta Amarela — Alquimia dos Sabores
- 30 g de nozes grosseiramente picadas
- 1 gema de ovo
- 1 colher de chá de leite ou água
- 3 a 4 raminhos de tomilho fresco
- Pimenta-preta moída na hora, q.b.

Preparação

01 · Preparar a massa. Pré-aquecer o forno a 200 °C (calor superior e inferior). Cortar a massa fria em 12 quadrados e colocar num tabuleiro com papel vegetal.

02 · Criar os folhados. Marcar um quadrado interior em cada pedaço, deixando margem de 1 cm, sem cortar até ao fundo. Picar o centro com um garfo. Pincelar as margens com a gema misturada com leite ou água.

03 · Primeira cozedura. Levar ao forno 10–12 minutos, até as margens crescerem e dourarem. Pressionar ligeiramente o centro com as costas de uma colher.

04 · Adicionar o Brie. Distribuir o queijo em pedaços de cerca de 12 g, mantendo a casca. Voltar ao forno 3–5 minutos, até ficar macio e ligeiramente fundido.

05 · O toque Alquimia. Fora do forno, colocar 1 colher de chá rasa (5 g) do doce em cada folhado. Finalizar com nozes, tomilho e pimenta-preta.

Comprar o Doce de Marmelo com Malagueta Amarela na loja →

Lombinho de Porco com Glacé de Tamarilho e Pimenta Rosa

4 pessoas



Para o lombinho

- 2 lombinhos de porco (400–450 g cada)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho ligeiramente esmagados
- 2 raminhos de tomilho fresco e 1 ramo de alecrim
- 20 g de manteiga; sal e pimenta-preta q.b.

Para o glacé

- 90 g de Doce de Tamarilho com Pimenta Rosa — Alquimia dos Sabores
- 80 ml de vinho tinto
- 100 ml de caldo de carne com pouco sal
- 1 colher de chá de vinagre balsâmico
- 10 g de manteiga fria

Para acompanhar

- 600 g de batatinhas pequenas
- 8 chalotas pequenas
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 ramo de alecrim; sal e pimenta q.b.

Preparação

01 · Acompanhamentos. Pré-aquecer o forno a 200 °C. Cortar as batatinhas ao meio e descascar as chalotas. Temperar com azeite, sal, pimenta e alecrim. Assar 35–45 minutos, virando a meio.

02 · Selar. Limpar e secar os lombinhos; temperar. Aquecer o azeite numa frigideira apta para forno e selar cerca de 2 minutos de cada lado. Juntar alho, manteiga, tomilho e alecrim; regar a carne com a manteiga durante 1 minuto.

03 · Terminar a cozedura. Reduzir o forno para 190 °C. Assar 10–15 minutos, conforme a espessura, até atingir 63 °C no centro, seguido de pelo menos 3 minutos de repouso. Deixar repousar 5–8 minutos antes de cortar.

04 · Glacé Alquimia. Retirar o excesso de gordura e as ervas da frigideira, preservando os sucos. Juntar o vinho e reduzir para metade. Adicionar caldo e doce; fervilhar 3–5 minutos até ficar brilhante. Ajustar com balsâmico e incorporar a manteiga fria fora do lume.

05 · Empratar. Cortar a carne em medalhões de cerca de 2 cm. Sobrepor ligeiramente, regar com parte do glacé e servir o restante à parte. Acompanhar com batatinhas, chalotas e tomilho fresco.

Comprar o Doce de Tamarilho e Pimenta Rosa na loja →

Bacalhau Confitado com Crosta de Amêndoa e Glacé de Laranja & Moscatel

4 pessoas



Para o bacalhau

- 4 lombos de bacalhau demolhado (180–200 g cada)
- 400–500 ml de azeite, ou suficiente para envolver os lombos
- 3 dentes de alho esmagados; 2 folhas de louro
- 2 raminhos de tomilho; 3 tiras de casca de laranja sem parte branca
- Pimenta-preta q.b.

Crosta de amêndoa

- 60 g de amêndoa laminada; 20 g de amêndoa moída
- 15 g de manteiga; 1 colher de chá de tomilho picado
- Raspa fina de ¼ de laranja; pimenta-preta q.b.

Glacé de Laranja & Moscatel

- 60 g de Doce de Laranja com Moscatel — Alquimia dos Sabores
- 40 ml de vinho branco seco
- 50 ml de água ou caldo de legumes suave sem excesso de sal
- Até 1 colher de chá de sumo de limão, após provar
- 5 g de manteiga fria (opcional)

Puré e finalização

- 1 couve-flor média (cerca de 650 g limpa)
- 100 ml de leite; 20 g de manteiga
- Sal, pimenta-branca e noz-moscada q.b.
- 8 cenouras baby ou 4 pequenas; 1 colher de sopa de azeite
- Tomilho fresco q.b.

Preparação

01 · Acompanhamentos. Aquecer o forno a 190 °C. Temperar as cenouras com azeite e pimenta e assar 20–30 minutos. Cozer a couve-flor em água pouco salgada ou a vapor até ficar tenra; escorrer muito bem.

02 · Puré. Triturar a couve-flor quente com leite aquecido e manteiga até ficar cremosa. Temperar com pimenta-branca e noz-moscada; ajustar o sal depois de provar. Manter quente.

03 · Confitar. Secar os lombos. Aquecer lentamente azeite, alho, louro, tomilho e casca de laranja até 75–80 °C, sem fritar. Juntar o bacalhau e manter 15–25 minutos, conforme a espessura, até lascar facilmente; confirmar 63 °C no centro. Retirar e escorrer.

04 · Crosta. Derreter a manteiga numa frigideira em lume médio-baixo. Dourar as amêndoas 3–5 minutos. Juntar tomilho, raspa de laranja e pimenta e retirar do lume; manter a textura crocante.

05 · Glacé Alquimia. Ferver o vinho 2–3 minutos. Juntar água ou caldo e o doce; mexer e reduzir 2–4 minutos até ficar brilhante. Provar e ajustar o limão, começando por algumas gotas. Incorporar a manteiga fria fora do lume, se desejar.

06 · Empratar. Colocar puré nos pratos aquecidos e o bacalhau por cima, com a pele para baixo. Espalhar a crosta apenas no momento de servir. Juntar pequenas quantidades de glacé e terminar com cenouras e tomilho.

Comprar o Doce de Laranja com Moscatel na loja →

Wellington Vegetariano de Cogumelos, Castanhas e Chutney de Maçã Riscadinha



INGREDIENTES

Para o Wellington

- 1 embalagem de massa folhada retangular (275 g)
- 500 g de cogumelos frescos (castanhos, shiitake e pleurotos)
- 180 g de castanhas cozidas e descascadas
- 100 g de espinafres frescos
- 1 cebola média e 2 dentes de alho, picados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 1 colher de chá de mostarda Dijon
- 60 g de Chutney de Maçã Riscadinha — Alquimia dos Sabores
- 30 g de pão ralado fino
- Sal e pimenta-preta q.b.
- 1 ovo batido para pincelar

Para o molho de cogumelos

- 150 g de cogumelos frescos
- 1 chalota pequena
- 100 ml de vinho tinto
- 150 ml de caldo de legumes
- 1 colher de chá de azeite e 10 g de manteiga
- Tomilho fresco e pimenta-preta q.b.

PREPARAÇÃO

01 Preparar os cogumelos

Picar os cogumelos sem os reduzir a puré. Refogar a cebola no azeite durante 4–5 minutos. Juntar o alho e os cogumelos e saltear 10–15 minutos, até evaporar quase toda a água.

02 Construir o recheio

Adicionar os espinafres e deixar murchar. Juntar as castanhas em pedaços, o tomilho e a mostarda. Temperar, incorporar o pão ralado e deixar arrefecer completamente.

03 Adicionar o toque Alquimia

Estender a massa fria sobre papel vegetal. Dispor o recheio num cilindro compacto e espalhar por cima os 60 g de chutney, numa camada fina e afastada das extremidades.

04 Fechar e dourar

Dobrar a massa sobre o recheio, selar as extremidades e colocar a união para baixo. Pincelar com ovo, fazer cortes decorativos superficiais e refrigerar 15 minutos.

05 Levar ao forno

Aquecer o forno a 200 °C. Cozer 30–40 minutos, até a massa estar dourada e cozida na base. Deixar repousar 10 minutos antes de fatiar.

06 Preparar o molho

Saltear a chalota e os cogumelos laminados no azeite. Juntar o vinho e reduzir para metade. Acrescentar caldo e tomilho e cozinhar 5–8 minutos. Fora do lume, incorporar a manteiga e ajustar os temperos. Servir à parte.

Comprar o Chutney de Maçã Riscadinha na loja →

Rabanadas Douradas com Creme de Abóbora e Especiarias



INGREDIENTES

Para as rabanadas

- 8 fatias grossas de pão para rabanadas, de preferência da véspera
- 500 ml de leite
- 2 ovos
- 1 pau de canela
- 2 tiras de casca de laranja, sem a parte branca
- 15 g de açúcar (opcional)
- Óleo para fritar

Para finalizar

- 120–150 g de Doce de Abóbora com Especiarias — Alquimia dos Sabores
- 30 g de nozes ligeiramente tostadas e picadas
- Raspa fina de ½ laranja

PREPARAÇÃO

01 Aromatizar o leite

Aquecer o leite com o pau de canela, as cascas de laranja e o açúcar, se utilizado. Retirar antes de ferver, deixar repousar 10 minutos, coar e deixar amornar.

02 Preparar o pão

Bater os ovos. Passar as fatias pelo leite morno, sem as deixar desfazer, e depois pelo ovo batido.

03 Dourar as rabanadas

Fritar em óleo a 170–175 °C, virando até dourarem dos dois lados. Escorrer sobre papel absorvente. Não passar por açúcar e canela.

04 Aquecer o doce

Aquecer suavemente o Doce de Abóbora com Especiarias em banho-maria ou num pequeno tacho, sem adicionar água e sem deixar ferver.

05 Finalizar

Distribuir uma pequena porção de doce sobre cada rabanada. Terminar com as nozes tostadas e a raspa fina de

Comprar o Doce de Abóbora e Especiarias na loja →

Camembert Assado com Doce de Abóbora & Chocolate, Nozes e Alecrim



INGREDIENTES

- 1 queijo camembert inteiro (ou brie pequeno)
- 2–3 colheres de chá de Doce de Abóbora com Chocolate — Alquimia dos Sabores
- Nozes ou pecãs tostadas
- 1 ramo pequeno de alecrim fresco
- Pimenta-preta moída na hora
- Crackers sem glúten ou pão sem glúten para servir

PREPARAÇÃO

01 Colocar o camembert numa pequena assadeira ou recipiente próprio para forno.

02 Fazer pequenos cortes superficiais no topo.

03 Levar ao forno a 180 °C durante 10–12 minutos, até ficar macio no interior.

04 Retirar e colocar o doce no centro, deixando escorrer ligeiramente.

05 Finalizar com nozes tostadas, alecrim fresco e um toque subtil de pimenta-preta.

Comprar o Doce de Abóbora e Chocolate na loja →

Bolo de Natal com Doce de Abóbora & Chocolate



Ingredientes

Para o bolo

- 200 g de manteiga à temperatura ambiente
- 180 g de açúcar mascavado
- 3 ovos
- 220 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de canela
- ½ colher de chá de gengibre em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 100 ml de sumo de laranja
- 80 ml de vinho do Porto (opcional, mas recomendado)
- 150 g de frutos secos picados (nozes e amêndoas)
- 150 g de frutos cristalizados ou passas
- 3 colheres de sopa de Doce de Abóbora e Chocolate

Para a cobertura

- 150 g de açúcar em pó
- 2–3 colheres de sopa de sumo de laranja
- 4–5 colheres generosas de Doce de Abóbora e Chocolate
- Nozes, cerejas cristalizadas e alecrim fresco para decorar

Preparação

01 Preparar a base
Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme.

02 Adicionar os ovos
Incorporar os ovos, um a um, batendo entre cada adição.

03 Juntar os secos
Misturar a farinha, o fermento e as especiarias. Envolver delicadamente.

04 Adicionar os líquidos
Juntar o sumo de laranja e o vinho do Porto.

05 Incorporar os frutos
Envolver os frutos secos, os frutos cristalizados e as 3 colheres de doce.

06 Levar ao forno
Verter numa forma forrada e cozer a 170 °C durante cerca de 50–60 minutos.

07 Finalizar
Misturar o açúcar em pó com o sumo de laranja até obter um glacé espesso. Verter sobre o bolo frio, acrescentar colheradas do doce e decorar com nozes, frutos e alecrim.

Comprar o Doce de Abóbora e Chocolate na loja →

Natal com Alquimia

7 MOMENTOS À MESA

Que este Natal seja feito de sabores inesperados,
mesas partilhadas e pequenos momentos de Alquimia.

ALQUIMIA DOS SABORES