



**Uso da polpa, das sementes e
da casca de maracujá-doce no
processamento de alimentos**

Embrapa



Picolé de maracujá-doce (Dâmaris)

Ingredientes

- 8 a 10 frutos de maracujá-doce

Modo de preparo

Retire a polpa com sementes do maracujá, coloque em forminhas de gelo e leve ao freezer (congelador da geladeira) por 30 minutos. Após esse período, coloque um palito de picolé em cada forminha e volte ao freezer por no mínimo 2 horas.

Observação: O picolé está pronto, é só ir desenformando à medida que vai consumindo.

A adição de açúcar não é necessária, mas, se assim preferir, adicione a gosto.



Salada de maracujá-doce

Ingredientes

- 8 a 10 frutos de maracujá-doce
- 2 colheres de açúcar cristal (9 g a 10 g)

Modo de preparo

Lave os frutos e corte em duas metades. Retire as sementes e reserve em um recipiente (separe uma parte das sementes para decorar).

Em seguida, descasque o maracujá, retire a pele que fica entre as sementes e a polpa carnosa e descarte (o fruto possui uma casca muito na parecida com a casca do tomate).

Corte em cubos a polpa carnosa do maracujá em um recipiente.

Misture o açúcar às sementes que foram reservadas e junto os cubos da polpa carnosa.

Leve à geladeira por no mínimo 1 hora e estará pronta para consumo.

Observação: a quantidade de açúcar pode variar a depender do tamanho do fruto utilizado ou da preferência por mais ou menos açúcar. Também pode ser substituído por adoçante, mel ou outros.



Mousse de maracujá-doce

Ingredientes

- ½ litro de polpa sem sementes de maracujá-doce
- ½ caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 pote de iogurte natural (200 g)
- ½ envelope de gelatina em pó sem sabor (6 g)

Modo de preparo

Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina em ½ xícara (120 mL) de água fria. Aqueça em banho-maria ou no micro-ondas até derreter e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o iogurte, o suco de maracujá e a gelatina (fria).

Em uma tigela, despeje a mistura e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

Observação: a mousse pode ser decorada com a polpa e/ou com as sementes do maracujá.

Doce da casca de maracujá-doce

Ingredientes

- 20 a 25 frutos de maracujá-doce
- 400 g de açúcar
- 6 cravos e um pau de canela

Modo de preparo

Lave os frutos e separe a polpa das sementes. Reserve a polpa.

Descasque os frutos, retire a pele que fica entre as sementes e a casca.

Coloque a polpa em uma panela, misture o açúcar, junte as cascas, o cravo, a canela e leve ao fogo por, no mínimo, 50 minutos.

Observação: o doce deve permanecer no fogo por 50 minutos ou até que a casca fique macia.





Mousse crocante de maracujá-doce

Ingredientes

- ½ litro de polpa sem sementes de maracujá-doce
- 2 colheres de sementes (as que foram retiradas da polpa)
- ½ caixa de leite condensado (395 g), (caso escolha um maracujá de fruto azedo, deverá usar 1 caixa de leite condensado)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 pote de iogurte natural (200 g)
- ½ envelope de gelatina em pó sem sabor (6 g)

Modo de preparo

Em um recipiente refratário, coloque a gelatina em ½ xícara (120 mL) de água fria. Aqueça em banho-maria ou no micro-ondas até dissolver e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o iogurte, o suco de maracujá, a gelatina (fria) e as sementes.

Em uma tigela, despeje a mistura e leve à geladeira por, no mínimo 4 horas.

Sorvete de maracujá-doce

Ingredientes

- ½ litro de polpa sem sementes de maracujá-doce (reserve 1 colher de sementes para decorar)
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 400 mL de creme de leite pasteurizado (bem gelado)
- 1 pote de iogurte natural (200 g)

Modo de preparo

Bater o creme de leite pasteurizado em ponto de chantilly firme. Reservar na geladeira.

Numa tigela, misture o leite condensado e o iogurte até ficar homogêneo, acrescente a polpa de maracujá sem sementes e misture bem.

Junte o chantilly batido e misture muito bem, acrescente as sementes que foram reservadas para decorar e misture bem.

Transfira para um recipiente com tampa e leve ao congelador por 4 horas, no mínimo.

Observação: O ideal é que fique no congelador por umas 10 horas e retirar alguns minutos antes de servir. Fica bem firme.



Pavê de maracujá-doce

Ingredientes

Mousse

- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ lata de leite condensado
- 200 mL de suco de maracujá de maracujá-doce

Cobertura (ganache de chocolate)

- 130 g de chocolate picado
- 1 caixa de creme de leite (200 mL)

Pavê

- 12 unidades de biscoitos champanhe
- 200 mL de suco de maracujá

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve à geladeira, enquanto prepara as outras etapas.

Em seguida, prepare 1 copo de suco de maracujá (para 200 g de polpa adicione 50 mL de água).

Espalhe uma camada fina de mousse no fundo da travessa. Mergulhe rapidamente os biscoitos no suco e vá colocando um a um no refratário (sobre a camada de mousse).

Cubra com mais uma camada de mousse e leve para gelar por 30 minutos para ficar um pouco mais firme.

Prepare a ganache de chocolate: misture o chocolate e o creme de leite; leve ao micro-ondas para derreter, parando o tempo de 20 em 20 segundos e mexendo até ficar homogêneo. Deixe esfriar até ficar em temperatura ambiente.

Coloque por cima do pavê e decore com raspas de chocolate.





Panna cotta de maracujá-doce

Ingredientes

- 7 folhas de gelatina (ou 1 e $\frac{1}{2}$ pacote de gelatina em pó)
- 3 xícaras (700 mL) de creme de leite fresco
- $\frac{1}{2}$ lata de leite condensado
- 200 mL de suco de maracujá
- 1 xícara (240 mL) de leite
- Polpa de maracujá com sementes para decorar

Modo de Preparo

Em um recipiente, adicione as folhas de gelatina (ou a gelatina em pó) e cubra com água. Deixe hidratando por 5 minutos. Reserve.

Em uma panela, aqueça o creme de leite, o leite condensado, o leite e o suco de maracujá. Quando estiver bem quente, antes de ferver, desligue do fogo.

Retire o excesso de líquido da gelatina e adicione ao creme quente. Misture até dissolver a gelatina completamente.

Unte uma forma de pudim e despeje o creme. Leve à geladeira por 8 horas.

Desenforme e decore com o maracujá fresco.





Filé ao molho de maracujá-doce

Ingredientes

- 200 g de polpa de maracujá-doce
- 5 colheres de sopa de creme de leite
- ½ colher de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 300 g de filé temperado

Modo de Preparo

Grelhe o filé até dourar dos dois lados.

Leve ao fogo a manteiga, quando derreter, acrescente a polpa de maracujá, o creme de leite e uma pitada de sal.

Em seguida, adicione o filé grelhado.

Sugestão: sirva com arroz branco e purê de batatas.

Brigadeiro de maracujá-doce

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá-doce concentrado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ lata de creme de leite
- Polpa de maracujá-doce e lascas de chocolate branco para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, misture o leite condensado, o suco de maracujá-doce e a manteiga.

Leve ao fogo brando, mexendo sem parar, até começar a soltar do fundo da panela

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Distribua em copinhos e decore com polpa de maracujá-doce e lascas de chocolate branco.

As receitas apresentadas foram testadas e adaptadas para maracujazeiro-doce, a partir de receitas de maracujazeiro-azedo, maracujazeiro-pérola entre outros.



Realização

Embrapa

Responsáveis pelas informações

Jamile da Silva Oliveira, Fábio Gelape Faleiro, Ana Maria Costa,
Mara Grisi, Alessandra Silva Gelape Faleiro, Nilton Tadeu Vilela Junqueira

Equipe técnica

Equipe técnica dos projetos *Caracterização e uso de germoplasma e
melhoramento genético do maracujazeiro auxiliados por marcadores moleculares e
Desenvolvimento tecnológico de passifloras silvestres – PASSITEC.*

Apoio

agrocinc
seeds of value

EMATER-DF

2017

Tiragem: 1.000 exemplares
Design: Wellington Cavalcanti
Revisão de texto: Jussara Flores de Oliveira Arbues
Fotos: Fábio Faleiro e Fabiano Bastos

CGPE: 14148

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO


BRASIL
GOVERNO FEDERAL