



**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