

Gastronomia&

Feliz Natal, Daniel Bork

O tradicional rocambole com as vestes natalinas

Fotos: Divulgação



Da redação

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Daniel Bork é um dos chefs mais generosos de nossa gastronomia. Na telinha da Band por 17 anos consecutivos, esteve à frente de programas “Receita Minuto”, “Bem Família”, “Dia Dia” e “Cozinha do Bork”, no ar até 2018. Formado em administração de

empresas, o culin rsta trabalhava atuando em comerciais de TV durante a faculdade. “Eu era garoto propaganda, quando o Amaury Jr. me chamou para trabalhar no programa dele”, contou Bork, sobre como estreou na culinária.

Em 2019, depois de duas décadas

cozinhando profissionalmente na criação de pratos fáceis, econ micos, gostosos e coloridos, Bork pegou suas receitas mais conceituais e selecionou as 80 preferidas. Assim nasceu o livro ilustrado de 192 páginas “A Cozinha de Daniel Bork”, lançado pela

Ala de Editorial, que além de sucesso comercial, pasmem, recebeu três importantes pr mios literários do g nero pelo renomado instituto “Gourmand World Cookbook Awards”, o “Chef Book”, “Celebrity Chef’s Book” e (melhor) “Livro em Português”.

Fora da telinha, mant m ativo seu canal no Youtube, que já conta com mais de 70.000 inscritos e com mais de duas milhões de visualizações, além de seu perfil oficial no Instagram. Para matar um pouco a saudade do chef, **Metr pole Magazine** apresenta uma tradicional receita de rocambole de Natal, para celebrarmos em família o Nascimento de Jesus.

Os chefs e livros afirmam que o bolo tipo rocambole, com recheio de chocolate, surgiu na cidade de Lyon, na França. Outros, dizem que tudo começou em Paris, com recheio de creme de manteiga com sabores como café, avelã e chocolate. Mesmo assim, o rocambole é um dos pratos doces mais apreciados na cozinha. ■



Rocambole

INGREDIENTES PARA A MASSA:

5 ovos
2 colheres (sopa) de água
5 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento químico em p 

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

1 pote de creme de avelã
1 caixinha de morangos fatiados
Para a Cobertura:
200 gramas de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER:

Para a cobertura, derreta o chocolate com o creme de leite no microondas ou em banho-maria. Misture até obter um creme liso e homog neo. Reserve. Para a massa, bata na batedeira os ovos junto com a água por aproximadamente 15 minutos ou até que fiquem bem fofos. Acrescente o açúcar e misture rapidamente. Então, polvilhe a farinha peneirada junto com o fermento. Misture delicadamente e coloque em uma assadeira retangular e rasa forrada com papel manteiga. Leve ao forno quente (180 ) por aproximadamente 25 minutos. Tire do forno, desenforme imediatamente sobre um pano de prato úmido e bem torcido que deve estar polvilhado com açúcar. Espalhe os ingredientes do recheio, enrole, espalhe o chocolate, alise com uma espátula e sirva.

