



**EOS**   
*cheff*gourmet

LIVRO DE  
RECEITAS  
DO  
*cheff*



## O LIVRO DE RECEITAS QUE VOCÊ SEMPRE SONHO

Este livro incrível foi preparado para você aproveitar sua Sorveteira Express de maneira completa, fazendo sorvetes, sorbets, açai, gelatos e frozen yogurts incríveis e instagramáveis com as mais variadas receitas para você virar um chefe de cozinha! Divirta-se e aprenda com este presente que a EOS preparou para você!

*Bon appétit!*

COMPARTILHE SUAS  
RECEITAS COM A  
NOSSA HASHTAG



EOS\_REFRIGERACAO

[www.eos.com.br](http://www.eos.com.br)



## Recomendações de uso para a sua soveteira

**Importante:** não congele os ingredientes antes do preparo, isso pode danificar as pás.

## MODELO ES001

Para que seu sorvete fique perfeito, você deve deixar o recipiente vazio no freezer de 8 a 15 horas antes do preparo.

# SORVETE DE BAUNILHA

## Ingredientes:

- 125 ml de creme de leite fresco
- 1 ovos
- 50 g de açúcar
- 225 g de creme de leite (lata)
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha

01. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
02. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater até obter uma mistura homogênea.
03. Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
04. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
05. Bata a mistura na sorveteira durante 25 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

## Sugestão:

Variação da Receita: substituir a baunilha por 1 colheres (café) de licor de menta.

# SORVETE DE CHOCOLATE

## Ingredientes:

- 50 ml de creme de leite fresco •
- 1 ovo •
- 100 g de açúcar •
- 80 g de chocolate em pó •
- 450 g de creme de leite (lata) •
- 1 colher (café) de essência de baunilha •

1. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
2. Em um recipiente bata o ovo e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione o creme de leite fresco aquecido sobre o ovo batido com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.
3. Coloque a mistura em uma panela, adicione o chocolate em pó e leve ao fogo sem deixar ferver, continue mexendo até engrossar.
4. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
5. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos.
6. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).



# SORBET DE LARANJA

## Ingredientes:

- Ingredientes:
- 300 ml de água
- 200 g de açúcar
- 400 ml de suco de laranja

1. Coloque a água e o açúcar em uma panela, leve ao fogo até ferver. Em seguida, adicione o suco de laranja. Deixe esfriar na geladeira.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos.
3. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

## Sugestão:

Varição da Receita: Pode-se utilizar outros tipos de sucos como tangerina, maracujá, etc.

# SORBET DE LIMÃO COM MEL

## Ingredientes:

- 4 limões
- 175 g de mel
- 350 ml de água

1. Retire a casca do limão e esprema o suco. Aqueça o mel e o suco do limão em uma panela. Retire do fogo e adicione a água. Deixe esfriar na geladeira.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 15 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

## FROZEN YOGURT DE FRUTAS VERMELHAS

### Ingredientes:

- 150 g de morango
- 150 g de framboesas
- 250 g de iogurte natural
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 110 g de açúcar

1. Lave as frutas e bata-as no liquidificador.
2. Em um recipiente, coloque as frutas batidas, iogurte (sem o soro), o leite em pó e o açúcar, mexa até ficar homogêneo.
3. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos.
4. Se preferir mais consistente, leve ao freezer.



## FROZEN YOGURT DE LIMÃO

### Ingredientes:

- 4 limões
- 175 g de mel
- 350 ml de água

1. Retire a casca do limão e esprema o suco. Aqueça o mel e o suco do limão em uma panela. Retire do fogo e adicione a água. Deixe esfriar na geladeira.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 15 minutos.
3. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

**EOS.**  
cheffgourmet

## LINHA DE COZINHA CHEFF GOURMET

Conheça toda a linha de cozinha  
que a EOS preparou para você.  
Com a EOS você é o Cheff.

[eos.com.br](http://eos.com.br)





**EOS**   
*cheff*gourmet

LIVRO DE  
RECEITAS  
DO *cheff*