



RECEITAS JUÇAI

EXPLORE O UNIVERSO DE SABORES COM O AÇAI DA MATA ATLÂNTICA



Clique na foto para
ir direto para a receita



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10

Pão Juçai

Feito com Juçai Sabor Guaraná.

Experimente o Pão de Juçai. Uma delícia, macio e saboroso, vai conquistar seu paladar. A cada mordida, você sentirá a suavidade derretendo na boca, e o sabor do Juçai adiciona um toque especial. Perfeito a qualquer hora do dia, é uma experiência que transforma momentos simples em algo extraordinário. Descubra como o Juçai pode elevar o sabor e a textura do seu pão caseiro.



Dificuldade:
Média



Ocasião ideal:
Café da manhã





PÃO JUÇAÍ

.....

INGREDIENTES

Ovo
Óleo
Sal
Açúcar
Juçaí (em temperatura ambiente)
Leite morno
Fermento biológico seco
Farinha de trigo
Gema para pincelar

MEDIDA

1 unidade
copo/ 240ml
1 colher de sopa
1 colher de sopa
1 pote individual / 250ml
xícara de Leite / 110g
1 sachê / 10g
4 a 5 copos americanos
1 unidade



Serve até:
4 Pessoas



Tempo de
preparo

2h20min



Preparo em:
Forno

MODO DE PREPARO

- No liquidificador bater o ovo, óleo, sal, açúcar, leite e fermento.
- Despeje em uma tigela e junte a farinha de trigo aos poucos, mexendo vigorosamente com uma colher, até que a massa fique bem lisa. Se necessário adicione aos poucos mais farinha de trigo até dar o ponto.
- Modele o pão no formato de rocambole e coloque em forma de bolo inglês ou outra assadeira de sua preferência, pincele com a gema e salpique granola por cima.
- Deixe crescer até dobrar de volume. Leve ao forno em temperatura de 200°C e aumente para 220°C quando ver que está começando a dourar.
- Cortar quando estiver frio para não esfriar.

Bala de gelatina Juçaí

Bala de gelatina feita em casa,
deliciosa para a diversão da garotada

Desperte a alegria das crianças com a irresistível bala de gelatina de Juçaí, oferecendo uma opção mais saudável e divertida para satisfazer seus desejos. Combinando a doçura que eles amam com os benefícios nutritivos do Juçaí, esta deliciosa guloseima é a maneira perfeita de compartilhar momentos especiais.



Dificuldade:
Baixa



Ocasião ideal:
**Dia das Crianças
e Férias**



Juçaí



BALA DE GELATINA JUÇAÍ



INGREDIENTES

Gelatina sem sabor
Gelatina de uva
Juçaí (amora ou guaraná)
descongelado
Água

MEDIDA

1 pacote / 12g
½ caixinha / 6g
1 xícara de chá / 80g
2 colheres de sopa de água / 20ml



Serve até:
4 Pessoas



Tempo de
preparo
30min



Preparo em:
Micro-ondas

MODO DE PREPARO:

- Deixe a quantidade de açaí descongelar. Após descongelamento, misture com água e passe em uma peneira.
- Misture o líquido coado aos dois pós de gelatina deixe hidratar por cerca de 3 min.
- Após coloque por 15 à 30 segundos no micro-ondas.
- Coloque em forminhas de sua preferência e leve à geladeira por cerca de 1h.

Naked Juçaí

Bolo gelado com toque de Juçaí

Descubra a essência do conhecido bolo gelado americano em seu lar com nosso incrível Naked, perfeitamente harmonizado com o toque especial do Juçaí. Deixe-se envolver pela perfeita combinação de texturas e aromas, enquanto cada camada revela a riqueza única desse sabor marcante. Essa receita exclusiva oferece um toque singular, elevando seus momentos de celebração. Seja para uma ocasião especial ou para satisfazer os desejos cotidianos, nosso Naked Juçaí é a escolha ideal para momentos memoráveis.



Dificuldade:

Alta



Ocasião ideal:

**Especiais
Festas Natalinas**



Juçaí



NAKED JUÇAÍ

INGREDIENTES

MASSA

Farinha de trigo	3 xícaras de chá / 360g
Sal	½ colher de chá / 3g
Bicarbonato de sódio	½ colher de café / 2g
Fermento químico	1 colher de sopa / 18g
Canela em pó	2 colheres de chá / 3g
Açúcar refinado	2 xícaras de chá / 360g
Óleo de soja	1 xícara e ½ de chá / 320ml
Ovos Inteiros	4 unidades / 240g
Essência de baunilha	1 colher de chá / 4g
Nozes picadas	1 xícara de chá / 100g
Cenoura ralada	3 unidades médias / 350g

RECHEIO

Creamcheese	500g / 500g
Juçaí	1 pote / 200g
Chantilly	1 embalagem pequena / 200g
Açúcar de confeitado	1 xícara de chá / 140g
Gelatina sem sabor	1 sachet / 12g
Frutas vermelhas para decorar	2 xícaras de chá / 200g

MEDIDA



Serve até:
8 Pessoas



Tempo de
preparo
2h



Preparo em:
Forno

MODO DE PREPARO

- **MASSA:** Em um bowl grande, misture a farinha, sal, bicarbonato de sódio e canela.
- Na batedeira coloque o açúcar e o óleo e bata até obter uma mistura homogênea. Adicione os ovos um de cada vez batendo bem depois de cada adição, adicione baunilha.
- Aos poucos misture os ingredientes secos até obter uma massa homogênea, adicione as cenouras, nozes e coloque em forma untada e enfarinhada e asse em forno aquecido à 180°C por cerca de 45 min. ou até que o palito saia limpo. Deixe esfriar.
- **RECHEIO:** Levar o Juçaí ao fogo até reduzir pela metade - reservar até esfriar.
- Após esfriar no bowl da batedeira acrescentar o cream cheese, açúcar e Juçaí reduzido bater, hidratar a gelatina e acrescentar ao creme batido.
- **MONTAGEM:** Cortar o bolo em 3 partes. Monte o bolo intercalando parte do recheio entre as camadas. Finalize com frutas vermelhas.

Salmão com crosta de castanhas, calda de Juçai e vinho tinto

Surpreendente e prático

Que tal transformar sua refeição em uma experiência gourmet? O nosso suculento salmão com crostas de castanha, calda de Juçai e vinho tinto é a opção que você procura. Esta receita deliciosa e simples oferece uma combinação perfeita entre o sabor refinado do salmão e a intensidade do Juçai, proporcionando uma explosão de sabores.officiala deserunt mollit anim id est laborum.



Dificuldade:
Média



Ocasião ideal:
Almoços especiais





SALMÃO COM CROSTA DE CASTANHAS, CALDA DE JUÇÁI E VINHO TINTO



INGREDIENTES

Salmão	1 kg
Sal	a gosto
Pimenta	a gosto

CROSTA DE CASTANHAS:

Nozes	½ xícara de chá / 60g
Amêndoas	½ xícara de chá / 60g
Farinha panko	1 xícara de chá / 100g
Raspas de limão	1 unidade
Sal	a gosto
Pimenta	a gosto
Azeite	2 colheres de sopa / 25 ml

CALDA:

Juçái	1 pote / 200g
Vinho tinto	½ xícara de chá / 100ml
Amoras	½ xícara de chá / 100g
Aceto balsâmico	1 colher de sopa / 10ml
Broto de alfafa para finalizar.	1 bandeja pequena



Serve até:
4 Pessoas



Tempo de
preparo
45 min



Preparo em:
**Forno e
Air Fryer**

MODO DE PREPARO:

- Temperar o salmão com sal e pimenta do reino.
- **CROSTA:** No liquidificador bater todos os ingredientes da crosta até compactar.
- Dispor por cima das postas de salmão e levar ao forno a 180°C por cerca de 25 min ou air fryer por 22 min.
- **CALDA:** Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até reduzir pela metade.
- **MONTAGEM:** Dispor a calda e por cima a posta do salmão assada, finalizar com broto de alfafa.

Macarons com mousse Juçaí

Deliciosos com sabor único

Descubra o encanto de uma fusão culinária única com nosso delicioso macarron com mousse de Juçaí: uma receita europeia clássica aprimorada com um toque inconfundível do Brasil. Cada mordida revela uma experiência sensorial incrível, combinando a elegância europeia com a exuberância dos sabores tropicais do Juçaí. Ideal para servir como sobremesa após um almoço ou jantar entre amigos.



Dificuldade:
Alta



Ocasião ideal:
Datas comemorativas





Juçaí

MACARONS COM MOUSSE JUÇAÍ



INGREDIENTES

Clara
Açúcar refinado
1 xícara (chá) de açúcar
de confeitiro
Farinha de Amêndoas
Corante roxo ou na cor
de sua preferência

RECHEIO DE MOUSSE - JUÇAÍ

Leite condensado
Manteiga
Juçaí Guaraná
Chantilly batido

MEDIDA

½ xícara de chá / 120g
¾ xícara de chá / 123g

1 xícara de chá / 140g
1 xícara de chá / 100g
até atingir a cor deseja

1 lata / 395g
1 colher de sopa / 12g
½ pote / 100g
½ xícara de chá / 100g



Serve até:
5 Pessoas



Tempo de
preparo
2h30min



Preparo em:
Forno

MODO DE PREPARO:

- Misture a clara com o açúcar e ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até a mistura perder a viscosidade.
- Transfira para a tigela da batedeira e bata até obter picos firmes.
- Tinja com o corante de sua preferência.
- Sem bater, incorpore delicadamente a farinha de amêndoas e o açúcar de confeitiro, isso fará com que algumas bolhas de ar se desprendam.
- Coloque a mistura em saco de confeitir com bico perlê e modele bolinhas em assadeira untada e enfarinhada (ou sobre silpat), sem formar picos.
- Leve ao forno baixíssimo preaquecido (100 °C) por 10 minutos (se necessário, deixe a porta entreaberta com o cabo de uma colher de pau).
- Aumente a temperatura para 130 °C e asse por mais 10 minutos.
- Deixe amornar por 10 minutos antes de desenformar e espere esfriar para rechear-los.
- **Recheio de Mousse:** Em uma panela misturar o leite condensado, manteiga e Juçaí.
- Levar ao fogo médio mexendo sempre até soltar do fundo da panela - ponto de brigadeiro - reservar até esfriar.
- Bater o chantilly conforme instruções da embalagem e reservar.
- Após misturar o brigadeiro de Juçaí e chantilly e dispor em saco de confeitir com bico pitanga, rechear os macarons.

Quiche queijos e redução de Juçai

Feito com Juçai Tradicional

Prepare-se para surpreender a todos com nosso irresistível Quiche queijos e redução de Juçai, uma receita maravilhosa que combina facilidade, sabor e uma pitada de surpresa, oferecendo uma experiência deliciosa que certamente encantará todos os paladares. Encante-se com a simplicidade e ao mesmo tempo ousada receita.



Dificuldade:
Média



Ocasião ideal:
Entradas





QUICHE QUEIJOS E REDUÇÃO DE JUÇAÍ



INGREDIENTES

MASSA

Farinha trigo	2 e ½ xícara de chá / 300g
Manteiga gelada	170g / 170g
Ovo	1 unidade
Sal	1 colher de café

Recheio

Ovos	2 unidades
Creme de leite	½ caixinha / 100g
Requeijão cremoso	1 xícara de chá / 125g
Parmesão ralado	5 colheres de sopa / 25g
Gorgonzola	½ xícara de chá / 50g
Redução Juçaí	metade da redução (para recheio)
Sal e pimenta	a gosto

REDUÇÃO JUÇAÍ

Juçaí Tradicional Guaraná	1 pote / 200g
Vinagre balsâmico	3 colheres de sopa / 15ml

MEDIDA



Serve até:
5 Pessoas



Tempo de
preparo
1h20min



Preparo em:
Forno

MODO DE PREPARO:

- **MASSA QUICHE:** Em uma tigela junte a farinha de trigo o sal e a manteiga gelada, misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa.
- Acrescente o ovo para dar liga a massa.
- Em uma forma para quiche distribua a massa no fundo e laterais.
- Pré assar a massa por cerca de 10 min. - reservar.
- **REDUÇÃO DE JUÇAÍ:** Em uma panela, misturar o Juçaí e aceto balsâmico, reduzir pela metade e reservar.
- **CREME QUICHE:** No liquidificador acrescentar os ovos, creme de leite e requeijão, bater até homogeneizar.
- Misturar metade do parmesão, e corrigir sal e pimenta, dispor sobre a massa pré assada.
- Por cima dispor o restante do parmesão e a gorgonzola, finalizar com colheradas da redução de juçaí;(metade da redução a outra metade utilizar para finalizar)
- Assar, a 160°C por cerca de 25 à 30 min.
- Na hora de servir finalizar com a redução de juçaí reservada.

Cheesecake Brownie com calda Juçaí e Morangos!

Indescritível e delicioso

Explore a extravagância culinária com nosso cheesecake de brownie com calda de Juçaí e morangos, uma sobremesa que une o conhecido sabor do brownie com a vibrante refrescância do Juçaí, criando uma experiência irresistível e inovadora. Esta sobremesa deliciosa é perfeita para impressionar sua família em um animado almoço de domingo.



Dificuldade:
Média



Ocasião ideal:
Sobremesas



Juçaí



CHEESECAKE BROWNIE COM CALDA JUÇAÍ E MORANGOS!



INGREDIENTES MEDIDA

BROWNIE

Chocolate 50%	1 barra / 90g
Manteiga sem sal	6 colheres de sopa / 75g
Açúcar	1 xícara de chá / 160g
Ovos	2 unidades
Farinha de Trigo	½ xícara de chá mais uma colher de sopa / 70g
Sal	1 pitada / 1g
Nozes Picadas	1/3 xícara em média 13 unidades / 35g
Cacau em pó	2 colheres de sopa / 20g

CHEESECAKE

Creamcheese	1 e ½ xícara chá / 340g
Nata	1 pote / 200g
Gelatina	1 unidades / 12g
Açúcar refinado	½ xícara de chá / 100g
Creme de leite	½ caixinha / 100ml

CALDA

Juçaí	1 pote (sabor guaraná ou amora) / 200g
Açúcar refinado	2 colheres de sopa / 25g
Morangos	1 xícara de chá / 100g
Aceto balsâmico	2 colheres de sopa



Serve até:
4 Pessoas



Tempo de
preparo
1h30min



Preparo em:
Forno

MODO DE PREPARO:

- **BROWNIE:** Bater os ovos com o açúcar, reservar.
- Derreter o chocolate com a manteiga no micro-ondas e despejar sobre os ovos batidos misturar com a espátula, e juntar os ingredientes secos peneirados, misturar bem.
- Acrescentar as nozes picadas, e forrar uma assadeira com papel manteiga, previamente untada.
- Despejar a preparação sobre a assadeira e levar ao forno à 180°C por 20 à 25 min após assar deixar esfriar totalmente.
- **CHEESECAKE:** Hidratar a gelatina conforme instruções da embalagem; reservar ainda sem aquecer
- No liquidificador bater o restante dos ingredientes.
- Aquecer a gelatina e acrescentar na mistura batendo para homogeneizar.
- Dispor por cima da base de brownie e levar para gelar por cerca de 6h.
- **CALDA:** Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo médio até reduzir pela metade deixar gelar.
- **MONTAGEM:** Por cima do cheesecake dispor a calda e decorar com as frutas vermelhas e servir.

Camarão crocante em cama de Juçai e requeijão cremoso

Sofisticado e inovador

Eleve o nível de sofisticação de suas entradas com o nosso delicioso camarão crocante com Juçai, uma opção que combina praticidade e refinamento, surpreendendo seus convidados com uma introdução elegante e memorável. Cada camarão garante uma textura perfeitamente crocante por fora e suculenta por dentro, enquanto o toque de Juçai adiciona um elemento de frescor e sabor.



Dificuldade:
Média



Ocasião ideal:
Dia a dia



Juçai



CAMARÃO CROCANTE EM CAMA DE JUÇAÍ E REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

Camarão médio
Sal e Pimenta
Óvos
Farinha de trigo
Farinha Panko
Óleo

CALDA JUÇAÍ

Juçaí Tradicional Guaraná
Vinho tinto
Aceto balsâmico
Geleia de frutas vermelhas

MONTAGEM

Requeijão cremoso uso culinário
Brotos comestíveis de sua preferência (opcional)

MEDIDA

15 unidades / 400g
a gosto
2 unidades
1 xícara de chá / 120g
1 xícara de chá / 120g
½ garrafa

1 pote / 200g
½ xícara de chá / 120ml
1 colher de sopa / 5g
1 colher de sopa

1 bisnaga
1 caixinha



Serve até:
3 Pessoas



Tempo de preparo
40min



Preparo em:
Fogão

MODO DE PREPARO

- **CAMARÃO:** Temperar o camarão com sal e pimenta e reservar por 10 min.
- Para empanar, passar no trigo em seguida no ovo batido e em seguida na farinha panko.
- Aquecer o óleo e fritar os camarões por imersão.
- **CALDA JUÇAÍ:** Na panela misturar todos os ingredientes e deixar reduzir pela metade.
- **MONTAGEM:** Misturar apenas para mesclar parte da calda com o requeijão, em travessa ou base de torrada, dispor uma colherada do requeijão com Juçaí e por cima o camarão, finalizar com calda juçaí e servir o restante da calda a parte.

Suco de Juçaí com Laranja ou Água

Fácil, revigorante e refrescante

Refresque-se com o suco de Juçaí, uma explosão nutritiva e refrescante que capta a essência da Mata Atlântica. Cada gole oferece uma experiência repleta de nutrientes que nutrem o corpo e estimulam os sentidos. Permita-se desfrutar de uma conexão autêntica com a natureza e renovar suas energias a qualquer momento do dia. Experimente este suco e se deixe envolver por uma jornada de bem-estar e sabor único que só o Juçaí pode proporcionar.



Dificuldade:
Baixa



Ocasião ideal:
Dia a dia



Juçaí



SUCO DE JUÇAÍ COM LARANJA OU ÁGUA



INGREDIENTES

Juçaí Guaraná
Suco de laranja ou água

MEDIDA

1 pote / 200g
½ xícara de chá / 120ml



Serve até:
1 Pessoa(s)



Tempo de
preparo
15min

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bater todos os ingredientes até homogeneizar, servir em seguida.

Smoothie de amora, Juçaí amora e leite em pó

Delicioso e refrescante

Desperte seus sentidos com o nosso irresistível Smoothie de Juçaí amora, onde o sabor oferece uma explosão tropical da fruta, combinado com a nutrição e a cremosidade que o Juçaí oferece. Trazendo uma experiência refrescante, prática e rápida para seu lanche ou sobremesa.



Dificuldade:
Baixa



Ocasião ideal:
Dia a dia



Juçaí

The Juçaí logo is a dark purple circle containing the brand name in white, lowercase letters.

SMOOTHIE DE AMORA, JUÇAÍ AMORA E LEITE EM PÓ

●●●●●●●●●●



INGREDIENTES

Juçaí amora	1 pote / 200g
Leite integral em pó	4 colheres de sopa / 20g
Água	½ xícara de chá / 120ml
Amoras	½ xícara de chá / 75g
Leite condensado	4 colheres de sopa / 40g

MEDIDA



Serve até:
1 Pessoas



Tempo de
preparo
15min

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bater todos os ingredientes até homogeneizar, servir em seguida.



Juçai

O açaí da Mata Atlântica

 /juçaiorganico

 @juçaiorganico

visite: www.juçai.com.br