



MAIS SORRISOS À MESA

Celebre com produtos PepsiCo!



TRANSFORMANDO MOMENTOS À MESA EM EXPERIÊNCIAS ÚNICAS.

Neste fim de ano, convidamos você a descobrir como nosso portfólio pode transformar momentos à mesa em experiências únicas. Cada receita deste livro foi criada por nossas pessoas, no Concurso de Global Smiles Week, e nossa chef Marcela Garcia para mostrar que, mais do que ingredientes, nossos produtos representam inovação, autenticidade e cuidado com quem mais importa: você e sua família.

Prepare-se para explorar combinações criativas, celebrar conquistas e compartilhar sorrisos. Porque quando estamos juntos e juntas, tudo tem mais sabor.

BOM APETITE!

SUMÁRIO

ENTRADAS E ACOMPANHAMENTOS

- 4** Salpicão com Batata Palha ELMA CHIPS®
- 5** Mini Nachos de TOSTITOS® com Frango Cremoso
- 6** Canapés Crocantes com Dois Recheios
- 7** Salada Cremosa com LAY'S® Crocante

PRATOS PRINCIPAIS

- 8** Filé Suíno Rechado com Bacon, Tâmaras e "Arroz" de Aveia QUAKER®
- 9** Wrap Picante com Carne Moída, Creme Azedo e TOSTITOS® Pimenta Mexicana

SOBREMESAS

- 10** Torta de Chocolate, Nozes e Frutas Secas com Aveia QUAKER®
- 11** Alfajor de TOSTITOS®
- 11** Chocolate com Batata LAY'S® ou RUFFLES®
- 12** Mousse Cremoso de Banana Assada com Crocante de LAY'S® e Chocolate
- 13** Crumble de Maçã com LAY'S®
- 14** Naked TOSTITOS® Cake

BEBIDAS

- 15** Limonada Spritz com H2OH!® sabor Pitaya e Limão
- 15** Smoothie Gelado de Café com Aveia QUAKER® e Pasta de Amendoim

SALPICÃO COM BATATA PALHA ELMA CHIPS®



PREPARO

Misture o frango cozido e desfiado com os demais ingredientes (exceto a batata palha) e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Reserve na geladeira por pelo menos 1 hora.

Finalize com a Batata Palha ELMA CHIPS® apenas na hora de servir.

INGREDIENTES

- 400g de frango cozido e desfiado
- 1 und (115g) de cenoura ralada
- 2 und (70g) de talo de salsão fatiado finamente
- ¼ de xícara (35g) de uva passa
- ½ unidade grande (70g) de maçã verde picada em cubos pequenos
- ½ xícara (50g) de nozes torradas
- ¼ de xícara (70g) de maionese
- ½ potinho (85g) de iogurte natural
- ½ unidade (10g) de suco de limão
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 xícaras (60g) de batata palha ELMA CHIPS®

MINI NACHOS DE TOSTITOS® COM FRANGO CREMOSO

Por Marcelo Carvalho



INGREDIENTES

400g de frango cozido e desfiado

100g Creme de leite ou requeijão (para deixar o recheio cremoso)

½ cebola picada

3 dentes de alho picado

Um fio de azeite

Sal (a gosto)

Pimenta-do-reino (a gosto)

Páprica doce ou defumada (opcional)

1 lata de milho (opcional)

1 pacote de TOSTITOS®

300g de queijo ralado para gratinar (muçarela, prato ou cheddar)

Cebolinha ou salsa picada (opcional, para finalizar)

PREPARO

Preparar o frango cremoso

Aqueça um fio de azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho até dourarem. Acrescente o frango desfiado e tempere com sal, pimenta e páprica. Adicione o creme de leite ou requeijão e misture até obter um recheio cremoso. Se quiser, acrescente milho para dar textura.

Montar os mini nachos

Disponha os TOSTITOS® em uma assadeira, formando pequenas "barquinhas". Recheie cada unidade com uma porção do frango cremoso. Cubra com queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido até o queijo derreter e gratinar.

Retire do forno e finalize com cebolinha ou salsa picada. Sirva imediatamente para garantir crocância.

CANAPÉS CROCANTE COM DOIS RECHEIOS

Por Sander Junior de Souza Garcia Pereira e Manoel Carlos Neto



BASE: BATATAS LAY'S® TRADICIONAL OU TOSTITOS®

INGREDIENTES

Recheio 1 – Salmão Cremoso com Tarê

1 filé de salmão assado ou grelhao

2 colheres de sopa de cream cheese

Pimenta-do-reino a gosto

Cebolinha picada

Molho tarê

Recheio 2 – Parma, Brie e Geleia de Damasco

Parma,

Brie

Geleia de Damasco

PREPARO

Recheio 1

Corte o salmão em pedaços pequenos até ficar desfiado.

Tempere com pimenta-do-reino e misture com o cream cheese.

Sobre cada chip, coloque 1 colher de chá da mistura de salmão.

Finalize com um toque de cebolinha e um fio de molho tarê.

Recheio 2

Disponha os chips em uma bandeja.

Coloque um pedacinho de Brie sobre cada um.

Acrescente uma lasca de Presunto Parma.

Finalize com uma pequena porção de geleia de damasco.



Imagem gerada por inteligência artificial

SALADA CREMOSA COM LAY'S® CROCANTE

Por Manoel Carlos Neto



Imagen gerada por inteligência artificial

INGREDIENTES

- 500 g de peito de frango em cubos
- Um fio de azeite
- Sal (a gosto)
- Pimenta-do-reino (a gosto)
- 1 alface americana higienizada e picada
- 1 cebola roxa fatiada
- 1 pepino em rodelas ou cubos
- 1 xícara de tomate-cereja cortado ao meio
- 1 cx de creme de leite
- LAY'S® triturada grosseiramente

PREPARO

Aqueça um fio de azeite na frigideira e doure os cubos de frango. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Em uma tigela grande, misture a alface, a cebola roxa, o pepino e os tomates. Acrescente o frango dourado e ainda morno. Adicione creme de leite aos poucos, misturando até atingir a cremosidade desejada.

Finalize com LAY'S® triturada por cima para garantir o "crunch" irresistível.

FILÉ SUÍNO RECHEADO COM BACON, TÂMARAS E “ARROZ” DE AVEIA QUAKER®



INGREDIENTES

- 1 peça de filé mignon suíno (aprox. 500 g)**
- 1 xícara de “Arroz” de Aveia QUAKER® já cozido conforme instruções da embalagem**
- 1 xícara de bacon picado em cubos**
- 1 xícara de tâmaras sem semente picadas em cubos**
- 2 colheres de sopa de cream cheese**
- Azeite**
- Sal e pimento do reino a gosto**

PREPARO

Com uma faca, abra o filé suíno em um retângulo fazendo cortes rasos no sentido do comprimento. Tempere ambos os lados com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira, frite o bacon até dourar. Adicione as tâmaras, o Arroz de Aveia QUAKER® já cozido e o cream cheese e tempere com sal e pimenta. Deixe incorporar bem e desligue o fogo.

Recheie o filé suíno com essa mistura e feche, enrolando com um barbante de uso culinário.

Leve uma frigideira grande ao fogo com azeite e sele o filé até dourar todos os lados. Transfira-o para uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 30-40 minutos, retirando o papel alumínio nos últimos 10 minutos. Remova o barbante, fatie e sirva ainda quente.

WRAP PICANTE COM CARNE MOÍDA, CREME AZEDO E TOSTITOS® PIMENTA MEXICANA



INGREDIENTES

Para a carne moída:

- Azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- Pimenta calabresa (a gosto)
- Cominho (a gosto)
- Páprica defumada (a gosto)
- Sal (a gosto)
- Carne moída de sua preferência
- Pimenta-do-reino (a gosto)

Para o creme azedo:

- Cream cheese
- Suco de $\frac{1}{2}$ limão
- Sal (a gosto)

Para a montagem:

- Tortillas ou wraps
- Queijo prato (ou o queijo que preferir)
- Alface picada
- Tomate picado
- TOSTITOS® Pimenta Mexicana (inteiros ou quebrados)

PREPARO

Preparar a carne: aqueça a panela com um fio generoso de azeite. Coloque o alho e, quando estiver dourado, acrescente a cebola e refogue até ficar transparente. Adicione o extrato de tomate e misture bem. Tempere com pimenta calabresa, cominho, páprica defumada e sal. Acrescente a carne moída e vá soltando com a espátula até ficar bem distribuída. Ajuste o sal e finalize com pimenta-do-reino. Cozinhe até que esteja bem dourada e perfumada. Reserve.

Preparar o creme azedo: misture o cream cheese com o suco de meio limão. Tempere com uma pitada de sal. Misture até virar um creme liso, levemente ácido.

Montagem do wrap: abra a tortilla e espalhe uma camada do creme azedo bem no centro. Acrescente uma porção da carne moída. Adicione o queijo, a alface e o tomate. Finalize com os TOSTITOS® Pimenta Mexicana, inteiros para mais crocância, ou quebrados para distribuir melhor. Dobre as laterais e puxe a parte inferior para o centro e enrole como um burrito. Corte ao meio e sirva.

TORTA DE CHOCOLATE, NOZES E FRUTAS SECAS COM AVEIA QUAKER®



INGREDIENTES

Base:

1 xícara de Arroz de Aveia QUAKER® já cozido conforme instruções da embalagem (160 g)

5 damascos (60 g)

½ xícara de nozes (50 g)

1 colher de sopa de mel (20 g)

Recheio:

400 g de chocolate meio amargo picado

400 g de creme de leite

½ xícara de nozes picadas (50 g)

¼ xícara de damascos picados (40 g)

¼ xícara de uvas passas (40 g)

2 colheres de sopa de mel (40 g)

PREPARO

Base: leve todos os ingredientes para o processador e bata até formar uma massa. Disponha essa mistura no fundo de uma assadeira de fundo removível de 20 cm de diâmetro e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos. Reserve.

Recheio: leve uma panela com água ao fogo. Ao ferver, acomode uma tigela mais larga que a boca da panela sobre ela, despeje o creme de leite e o chocolate picado e misture até derreter bem e formar uma ganache homogênea. Remova do banho-maria e incorpore as nozes, as frutas secas e o mel. Misture bem e despeje esse creme sobre a base. Leve para gelar por pelo menos 2 horas antes de servir.

ALFAJOR DE TOSTITOS®



INGREDIENTES

40 unidades de TOSTITOS® Sal Marinho

**200 gramas de doce de leite pastoso
(consistência firme)**

**250 gramas de chocolate meio amargo/
ao leite picado (ou em gotas)**

PREPARO

Derreta o chocolate em banho maria ou direto no micro-ondas.

Com o chocolate derretido, selecione dois TOSTITOS® com formatos similares, passe um pouco do doce de leite em um dos TOSTITOS® fechando com o outro, fazendo um "sanduíche" de TOSTITOS® com doce de leite.

Agora é só banhar metade desse "sanduiche" no chocolate e, em uma assadeira/refratário, levar para geladeira até o chocolate secar.

CHOCOLATE COM CHIPS DE BATATA LAY'S® OU RUFFLES®!



INGREDIENTES

300g de chocolate derretido

**1 pacote de LAY'S®
ou RUFFLES®**

PREPARO

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas.

Em uma assadeira coloque o snack de batata e triture com as mãos para que fique em tamanhos menores.

Despeje o chocolate derretido por cima do snack e misture. Coloque na geladeira até o chocolate secar. Após seco, corte e sirva.

MOUSSE CREMOSO DE BANANA ASSADA COM CROCANTE DE LAY'S® E CHOCOLATE



INGREDIENTES

Para o mousse de banana
4 bananas (prata ou nanica – evitar banana-da-terra)

¼ xícara de leite de coco

1 colher de sopa de açúcar

Algumas gotinhas de limão

1 pitada de sal

Para o crocante de LAY'S®
1 pacote de LAY'S®

150 g de chocolate derretido (ao leite ou meio amargo)

Açúcar de confeiteiro

PREPARO

Assar as bananas: corte as extremidades das bananas. Sem retirar a casca, faça um corte no sentido do comprimento. Coloque-as em uma assadeira. Asse por aproximadamente 20 minutos ou até que estejam bem macias.

Preparar o mousse: após assadas, retire cuidadosamente as bananas da casca. Coloque a polpa em um processador (ou liquidificador – se necessário, adicione um pouco mais de líquido para ajudar). Acrescente o leite de coco, o açúcar, as gotinhas de limão e uma pitada de sal. Bata por cerca de 3 minutos, até obter um creme liso e homogêneo. Distribua o mousse em copinhos individuais ou em uma travessa maior. Leve para gelar por 1 hora.

Preparar o crocante de LAY'S®: Quebre a LAY'S® grosseiramente com as mãos (não triture demais, para manter "pedaços crocantes"). Despeje o chocolate derretido em fio sobre as batatinhas, mexendo aos poucos para envolver tudo. Finalize com uma pequena quantidade de açúcar de confeiteiro. Espalhe essa mistura em uma travessa e leve à geladeira por 10 a 15 minutos, até o chocolate firmar.

Montagem: Coloque uma porção generosa do crocante sobre o mousse já gelado. Sirva imediatamente para manter o contraste entre o creme e a crocância.

CRUMBLE DE MAÇÃ COM LAY'S®

Por Gabrielli Boni



INGREDIENTES

Recheio de maçã

2 maçãs médias descascadas e picadas

1/4 xícara de açúcar mascavo

1/2 colher de chá de canela em pó

1/4 xícara de água

1/2 colher de sopa de manteiga sem sal

Cobertura Crocante de LAY'S®

1/2 pacote de LAY'S® Clássica, triturado grosseiramente

1/4 xícara de manteiga sem sal, derretida

2 colheres de sopa de açúcar refinado

2 pitadas de Sal

PREPARO

Recheio: Misture as maçãs com a água, açúcar mascavo e canela. Cozinhe em fogo médio com a manteiga por 8–10 min, até amaciarem levemente.

Cobertura: Misture a LAY'S® triturada com a manteiga derretida, açúcar e sal. Espalhe sobre as maçãs.

Assar: Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 25–30 min, até dourar e borbulhar.

PAVÊ DE TOSTITOS®

Por Evelyn Moura Laranjeira



Imagen gerada por inteligência artificial

INGREDIENTES

Base:

TOSTITOS® Sal Marinho
(os mais redondinhos e retos)

Brigadeiro de leite em pó:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de leite em pó

**1/2 colher de chá de essência
de baunilha**

Fruta de sua preferência (reserve).

Caramelo para regar:

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de água

PREPARO

Base crocante: Separe os TOSTITOS® mais redondinhos e retos para base e para as camadas.

Creme de leite em pó: Em uma panela, coloque o leite condensado, manteiga e o leite em pó. Cozinhe em fogo médio até desgrudar da panela. Adicione a essência de baunilha. Deixe esfriar.

Caramelo: Em uma panela coloque a água e derreta o açúcar em fogo baixo até virar um caramelo dourado. Deixe esfriar por alguns minutos.

Montagem: Monte em um refratário alternando a base de TOSTITOS®, o creme de leite em pó e a fruta da sua preferência. Repita alternando até acabar o creme. Finalize com um TOSTITOS®. Regue com caramelo e decore como quiser.

LIMONADA SPRITZ COM H2OH!® SABOR PITAYA E LIMÃO



INGREDIENTES

30 ml de suco de limão siciliano

100 ml de água gelada

Gelo (a gosto e opcional) e Glitter comestível (opcional)

H2OH!® sabor Pitaya e Limão

PREPARO

Molhe a borda do copo e mergulhar no glitter. Misture o suco de limão, a água e o glitter. Adicione H2OH!® sabor Pitaya e Limão. Finalize com gelo e rodelas de limão siciliano.

SMOOTHIE GELADO DE CAFÉ COM AVEIA QUAKER® E PASTA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

Aveia QUAKER®

1 dose de café expresso

400 ml de leite

50g de pasta de amendoim

1–3 tâmaras

1 colher de sopa de leite em pó (ou whey protein sabor baunilha)

PREPARO

Adicione a aveia, pasta de amendoim, tâmaras e leite em pó no liquidificador. Acrescente o leite e bata por cerca de 2 minutos. Coe para um copo e bata novamente com um batedor para deixar mais cremoso. Despeje a dose de café expresso por cima e adicione gelo.



OBRIGADO POR FAZER PARTE DESTA JORNADA DE SABORES COM A GENTE!

Esperamos que estas receitas tenham criado momentos especiais, despertado sorrisos e inspirem novas ideias para trazer mais equilíbrio e criatividade à sua cozinha.

Que venham muitos outros encontros deliciosos!

