



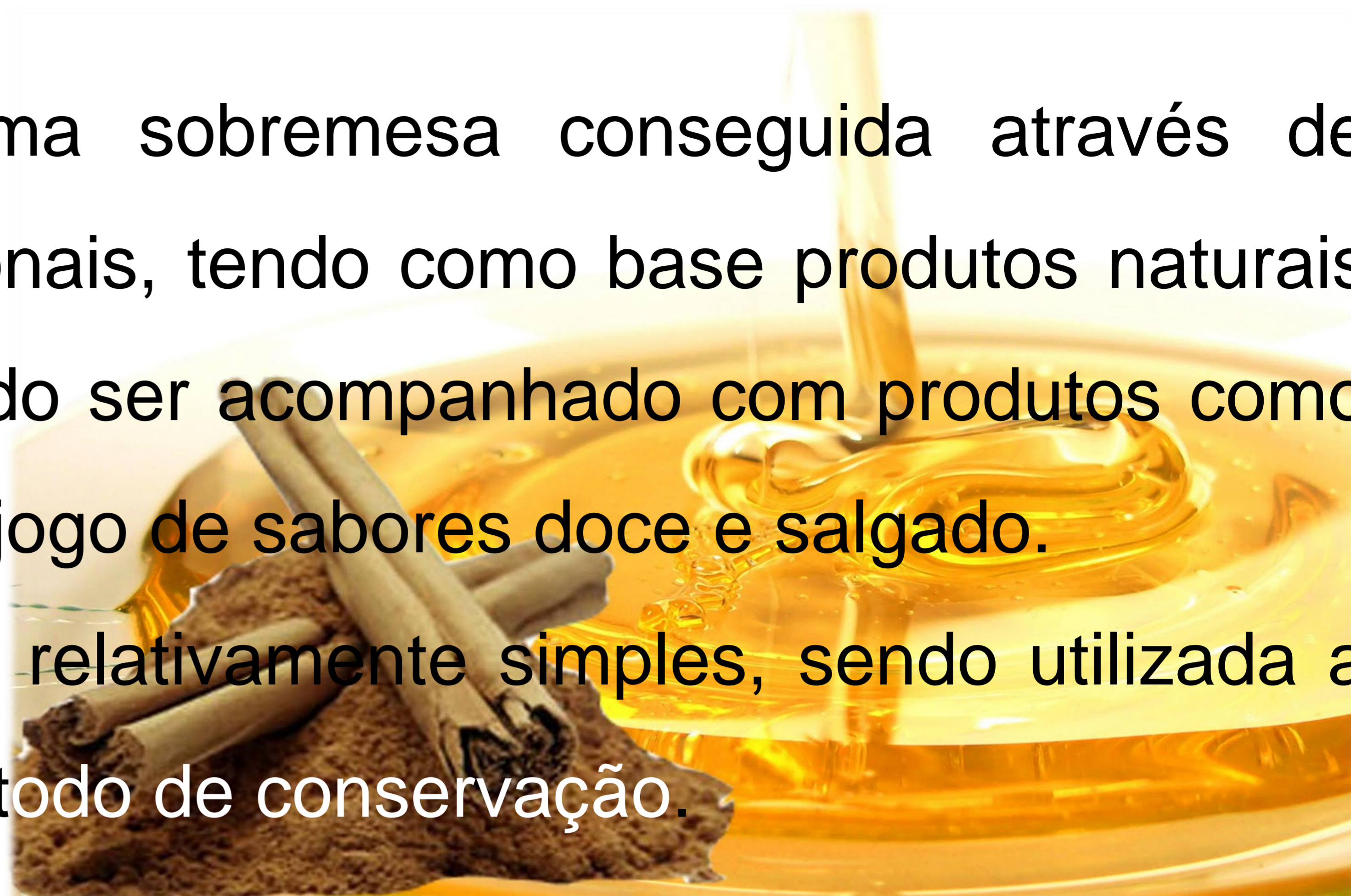
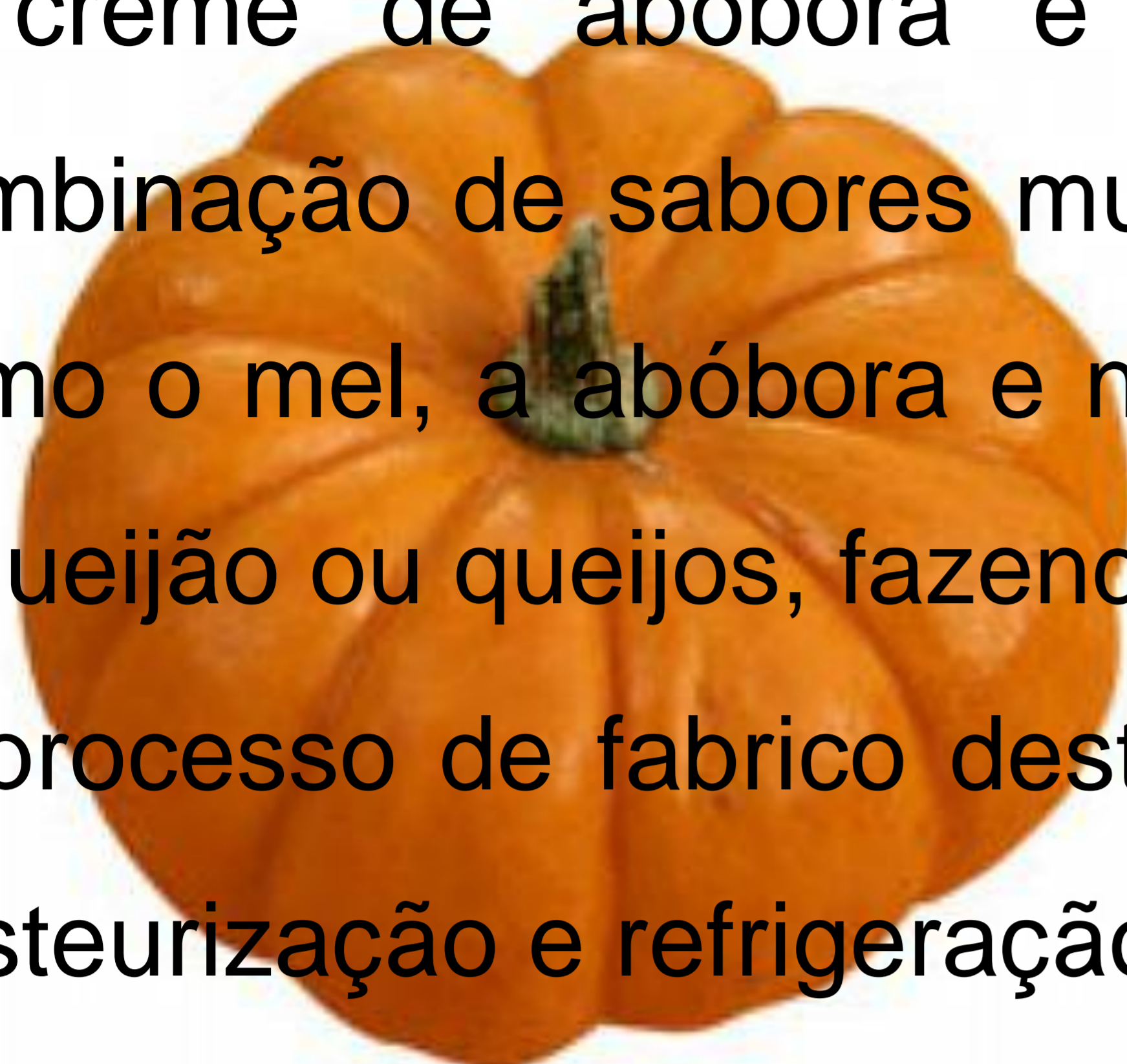
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE VIANA DO CASTELO  
Escola Superior  
de Tecnologia e Gestão

# Creme de Abóbora com Mel e Nozes

Ana Rocha; Cláudia Fernandes; Daniela Rodrigues

O creme de abóbora e mel é uma sobremesa conseguida através de combinação de sabores muito tradicionais, tendo como base produtos naturais como o mel, a abóbora e noz, podendo ser acompanhado com produtos como requeijão ou queijos, fazendo assim o jogo de sabores doce e salgado.

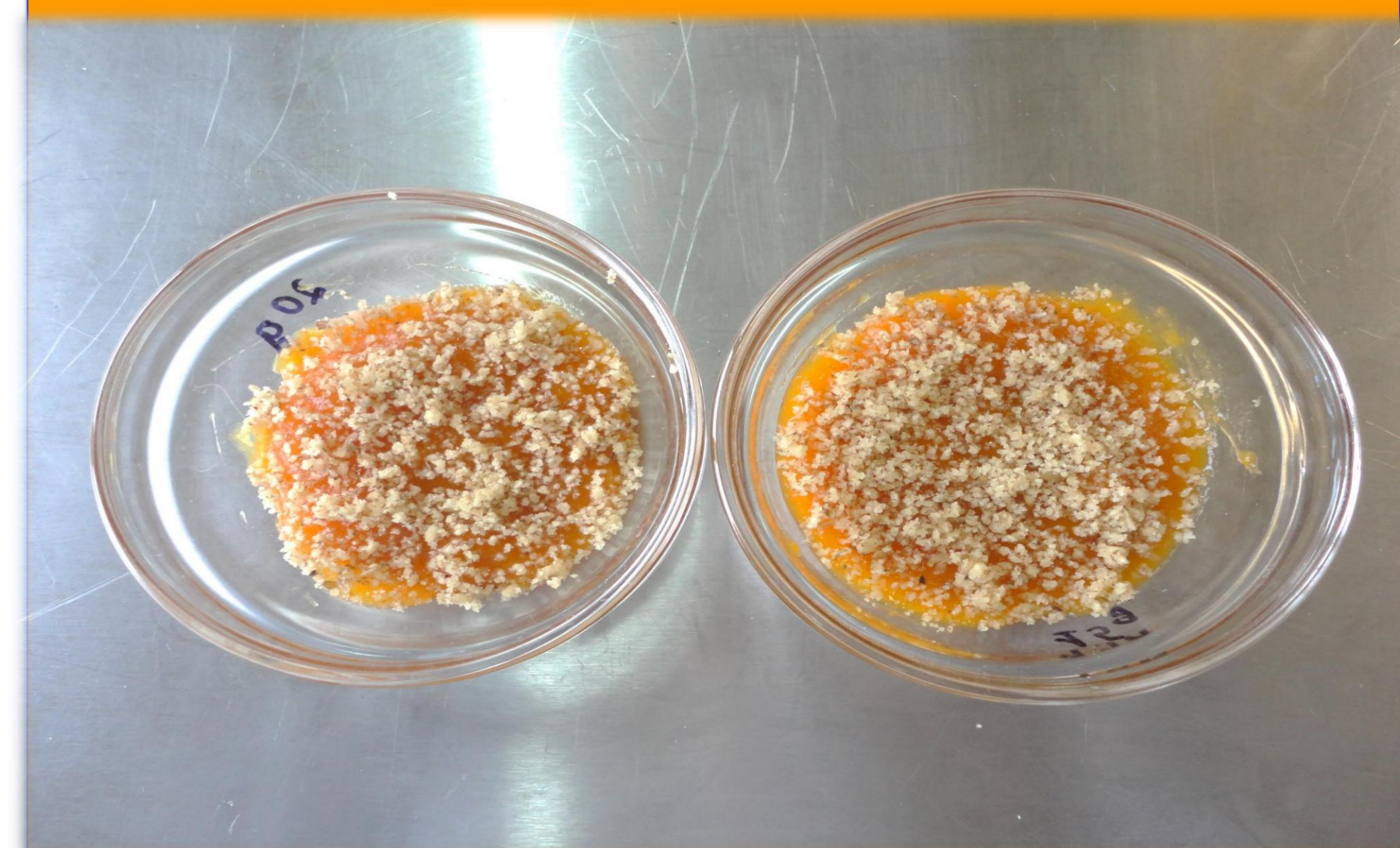
O processo de fabrico deste creme é relativamente simples, sendo utilizada a pasteurização e refrigeração como método de conservação.



## Fluxograma de Produção

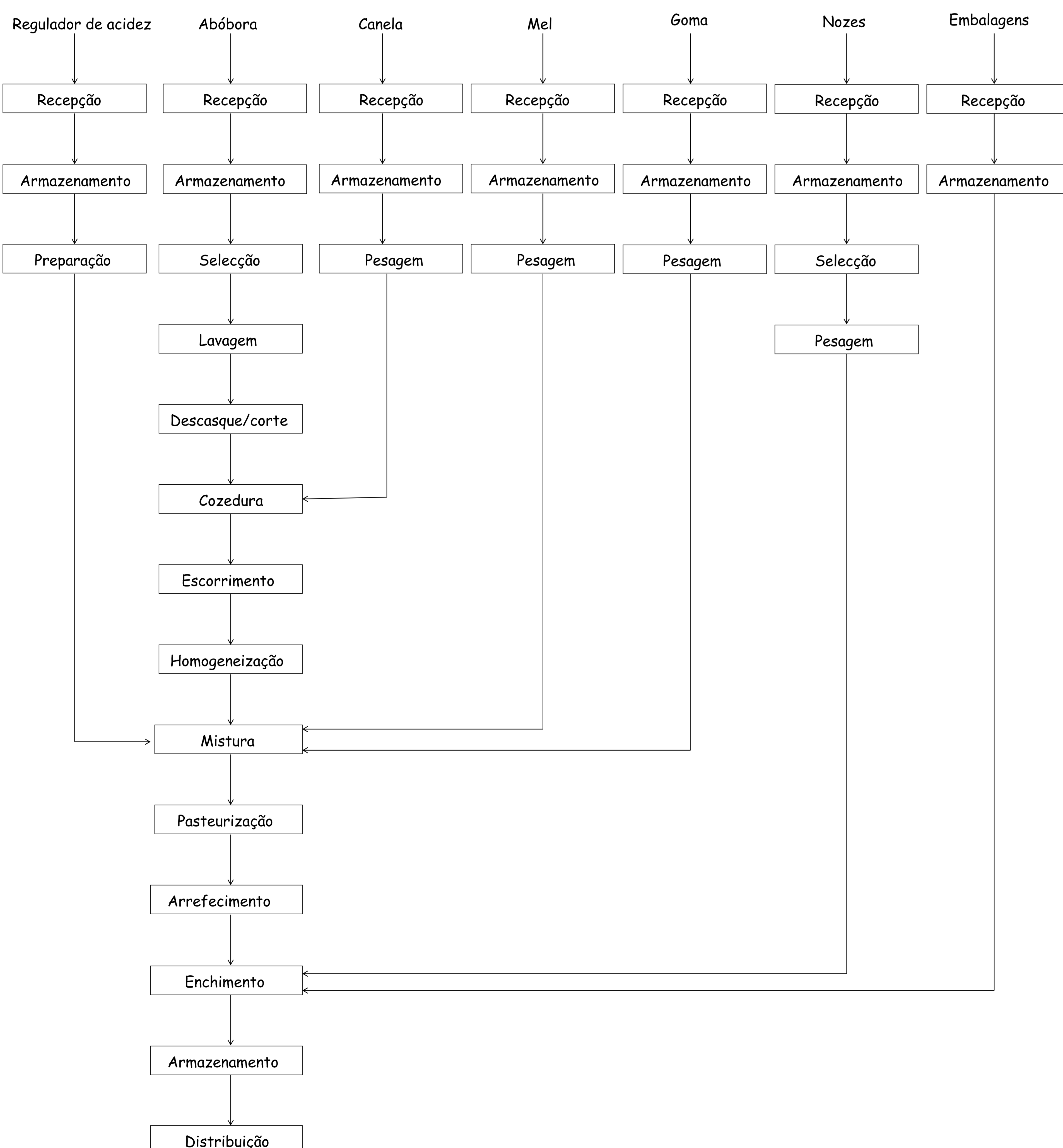
## Descrição de processo produtivo

- Cozer a abóbora juntamente com canela e água;
- Triturar a abóbora e juntar o mel e a goma.
- Proceder à pasteurização durante 15 min a 75 °C.
- Triturar as nozes e proceder ao enchimento a quente, fazendo camadas alternadas do creme com as nozes.
- Por fim armazenar em refrigerado



## Tabela Nutricional/100g produto

Valor energético	833,20 KJ (199,33 Kcal)
Proteína	3,206g
Hidratos de carbono	19,863g
Gordura total	11,895g



## Bibliografia Utilizada

[http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutrica o/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/ListaAlfa betica.aspx](http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutrica%20o/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/PesquisaOnline/Paginas/ListaAlfa%20betica.aspx) ( Consultado no dia 2/1/2012)

PINHEIRO, Rita; Apontamentos de PLP; Escola Superior de Tecnologia e Gestão – Instituto Politécnico de Viana do Castelo; 2011/2012.