



Paixão 43

Estevão Damieri
Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

60ml de licor 43
30ml de café expresso
20ml de creme (creme de leite e leite condensado).

Modo de Preparo:

Em uma coqueteleira coloque gelo, creme de leite, leite condensado, e o café. Bata tudo.
Passe para o copo shot, e com a ajuda de uma bailarina coloque o licor 43.
Pouvilhe chocolate e aromatize com café e canela.

Sol de Murcia

Pedro Barradas

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

20 ml de vodka
30 ml licor 43
50 ml de suco de laranja
Espumante
Laranja Rodela

Modo de Preparo:

Misture no copo Baloon com gelo a vodka, o licor 43 e o suco de laranja.
Complete com o espumante.
Decore com rodela de laranja.



Whisky Tônica

Priscila Soares

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

50ml de Whisky

10ml de Sirop maracujá

30ml de tônica

1 flor

300g de gelo

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes no mixingglass ou direto no copo.

Coe duplamente para um copo long drink com gelo.

Coloque a flor.



Embrazado

Estevão Damieri

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

40ml de aperol

15ml whisky

10ml de suco de laranja

10 ml de suco de limão

Guaraná

Modo de Preparo:

Em um copo de whisky, coloque gelo, o aperol, whisky e misture com a ajuda de uma bailarina.

Adicione o suco de laranja, suco de limão e complete com guaraná.

Decore com rodela de limão.



Rasgatangua

Estevão Damieri

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

60ml de gin
½ tangerina com casca
½ xarope de açúcar
Tônica

Modo de Preparo:

Em uma coqueteleira, macere a tangerina com casca.
Adicione o xarope de açúcar, o gin e o gelo.
Bata até que tudo esteja misturado.
Coloque no copo long drink até completar com tônica.
Decore com hortelã e uma rodela de limão.

Caldo de Lamem Simples

Alissa Ohara

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

400ml de caldo de frango
15ml de shoyu
15ml de sake
5ml de molho de ostra
5ml de olho de gergelim
2 dentes de alho
10g gengibre
5g de sal

Modo de Preparo:

Coloque o caldo de frango, o gengibre ralado e espremido, na panela. Ferva.
Adicione o sake e shoyu, e cozinhe por mais 2 minutos.
Coe o caldo, e use.
Tempere com sal a gosto, e adicione o óleo de gergelim.

Poh Piah Sot Vegetariano

Ana Carolina Garcia

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

Poh Piah Sot:

1 unidade papel de arroz
25g macarrão de feijão (harussame) hidratado
10g cenoura julliene
10g pepino julliene
1g cebolinha julliene
0,5g coentro (desfolhado)
0,5g hortelã (desfolhado)
5 alfaces

Molho amendoim:

1000g amendoim torrado, sem pele, não salgado
240g hoisin
90g shoyo
150g alho amassado
100g sriracha

Modo de Preparo:

Hidratar o harussame em água fervente por 3 min, e escorrer bem.

Hidratar o papel de arroz com água temperatura ambiente.

Em uma tábua úmida, colocar o papel de arroz, a alface, o harussame e o restante dos vegetais.

Não colocar muitos vegetais, para não dificultar o fechamento do rolinho.

Começar pelas laterais, dobrando de fora para dentro no comprimento do rolinho.

Enrolar de baixo para cima, bem apertado. O próprio papel irá grudar nele próprio e fechar o rolinho.

Molho amendoim:

Bata o amendoim bastante, em um processador, até virar uma pasta parecida com uma manteiga.

Misturare todos os ingredientes da lista.

Adicione água aos poucos, até ficar na consistência correta.

Adicione mais shoyo caso necessário para acertar o sal.

Ovo Moles a Minha Moda

Ana Roldão

Receita para 2 pessoas

Ingredientes:

400 g. de açúcar
2 xícaras de água
12 gemas
100 g. de manteiga
2 fatias de pão de forma sem a casca
1 colher de sobremesa de baunilha
75 g. amêndoas torradas

Modo de Preparo:

Misturar o açúcar e a água, e fazer uma calda em fogo baixo, sem mexer por mais 20 minutos.
Retirar do fogo e colocar na calda quente 2 fatias de pão de forma sem a casca, e a manteiga e deixar esfriar.
Juntar as 12 gemas passadas na peneira.
Colocar no fogo baixo mexendo com cuidado até dar o ponto.
Misturar as amêndoas torradas processadas no preparado anterior, colocar na geladeira por 4 horas e servir!

Bom apetite!

Torrexmo Crocante

Arthur Nascimento

Receita para 4 pessoas

Ingredientes:

1 panceta de mais ou menos 3 kg
1 colher de sopa de sal
Q.b páprica defumada
Q.b pimenta do reino
4 dentes de alho
Suco de 1 limão
100ml de cachaça

Modo de Preparo:

Tempere a panceta com todos os ingredientes.
Enrole-a no plástico filme.
Deixe marinando por 12h.
Coloque no forno a 200°C por aproximadamente 1h30m.
Deixe esfriar e corte na espessura de 2 dedos.
Frite em óleo bem quente (200°C).

Sugestão de acompanhamento, geleia de pimenta:

Ingredientes:

1 maçã
4 pimentas dedo de moça
1 copo americano de vinagre
1 copo de água
1 copo de açúcar

Modo de Preparo:

Descasque a maçã e corte em cubos.
Deixe dentro da água e reserve.
Tire as sementes da pimenta e reserve.
No liquidificador bata a maçã com a água e a pimenta, leve ao fogo com o açúcar e o vinagre por cerca de 20 a 30 minutos, ou até ficar em ponto de geleia.
Pode ser armazenada na geladeira por 3 meses, em potes esterilizados.



Coconutt Coffee com Kettel One

César Simon

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

300g de gelo
30ml de Vodka Kettel One
40ml de café (expresso ou forte)
35ml de leite de coco
25ml de xarope de baunilha
10ml de suco de limão taiti

Modo de Preparo:

Em um copo long drink, coloque metade do gelo para gelar o copo.
Na coqueteleira, coloque a outra metade do gelo, o leite de coco, o xarope de baunilha, o suco de limão e a vodka. Bata vigorosamente.
Drene a água do copo long drink. Coe da coqueteleira para o copo, e finalize com o café forte (frio), preferencialmente expresso.



Sedução Carioca

Estevão Damieri

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

60ml de gim Tanqueray
½ suco de limão
½ xarope de açúcar
1 cerveja stella

Modo de Preparo:

Coloque gelo no copo long drink, acrescente o gim, ½ limão, e o xarope de açúcar.
Mexe com uma bailarina, em seguida complete com cerveja.
Aromatize com cardamomo e zimbro.
Decore com rodela de limão.

Le Merveilleuxol

Frédéric de Maeyer

Receita para 4 pessoas

Ingredientes:

merengue francês:

60g de clara de ovo – cerca de 2 claras

60g de açúcar refinado

60g de açúcar impalpável

Chantilly:

350ml de creme líquido – 35% de gordura

50ml mascarpone

30g de açúcar impalpável

Decoração:

Raspas de chocolate amargo

Modo de Preparo:

Merengue francês:

Pré-aqueça o forno a 100°C (calor de convecção).

Bata as claras em velocidade média usando um mixer ou no processador de alimentos.

Quando estiverem espumosas, comece a despejar o açúcar refinado aos poucos, continuando a bater.

Quando estiverem quase firmes e todo o açúcar tiver sido adicionado, aumente a velocidade até obter claras firmes. Você deve obter um merengue liso e brilhante que forma um bico de pássaro.

Dobre delicadamente o açúcar de confeiteiro peneirado com uma espátula.

Adicionando açúcar de confeiteiro ao merengue francês

Encha a manga com um bico de 10 mm e faça 12 círculos de cerca de 6-7 cm de diâmetro em uma assadeira coberta com papel manteiga.

merengues franceses crus

Asse por aproximadamente 2 horas.

Chantilly:

Bata o creme misturado com mascarpone, aumentando gradualmente a velocidade até que o creme fique firme.

Incorpore o açúcar peneirado com uma espátula.

A assemblage dos Merveilleux:

Agrupe os merengues por 2 de acordo com o seu diâmetro (tente juntar os que tiverem o mesmo tamanho).

Adicione chantilly ao topo do seu primeiro merengue (o de baixo).

Em seguida, cubra-o com o segundo que será colocado de cabeça para baixo (lado plano para cima).

Decore as bordas com chantilly usando uma espátula de inox e alise ao máximo as laterais

Despeje as raspas de chocolate em um prato grande ou em uma superfície plana e limpa.

Enrole as laterais do seu maravilhoso nele.

Decore o topo com chantilly e outras iguarias (se desejar) como uma framboesa, uma cereja ou lindas raspas de chocolate.

Guarde-os na geladeira até a hora de comer.

Você mesmo pode fazer suas raspas de chocolate ralando sua barra de chocolate com uma faca ou um utensílio para fazer bolinhas de frutas.

Você pode preparar seus merengues no dia anterior sem nenhum problema. Basta armazená-los em



um recipiente hermético à temperatura ambiente.

O tempo de cozedura depende do tamanho dos merengues. Se você decidir torná-los menores ou maiores, lembre-se de ajustar um pouco o tempo de cozimento.

Quanto mais tempo esperar após a montagem, mais macios ficarão os merengues. Se você prefere crocantes maravilhosos, coma-os agora!

Para armazená-los, coloque-os em um recipiente hermético na geladeira. Eles duram apenas um dia por causa do chantilly.

Variações

Você pode fazer muitas variações do maravilhoso clássico:

Mudando o tipo de chocolate ou ainda polvilhando com speculoos esfarelados, frutos secos, etc.

Ao aromatizar o chantilly, seja fazendo uma versão para café ou praliné, por exemplo.

Substituindo 10g de açúcar por cacau em pó nos merengues para fazer uma versão mais achocolatada.

Croustillant de Brioche ao Legumes Orgânico Sauce Hollandaise e Páprica Defumada

Frédéric Monnier

Receita para 4 pessoas

Ingredientes:

Brioche:

500g de farinha de trigo
50g de leite
250g de ovo
250g de manteiga
10g de sal
50g de açúcar
20g fermento biológico

Legumes:

200g de cenoura
200g de nabo
1 unidade de endívia
200g de cogumelo shitake
10g de vagem fresca
100g de manteiga
100ml de azeite
0,1 molho de cebolinha
0,1 molho de salsa
20g de sal
2g de pimenta

Sauce hollandaise:

50ml de vinho branco
2 unidades de gema
200g de manteiga
5g de sal
1g de pimenta do reino
1g páprica defumada



Modo de Preparo:

Brioche:

Misture todos os ingredientes exceto metade dos ovos e manteiga.

Bata na batedeira por 3 minutos e coloque a outra metade dos ovos até a mistura ficar homogênea.

Acrescente $\frac{1}{2}$ ovo e 1 terço de manteiga gelada até a mistura ficar homogênea.

Acrescentar 2 terços de manteiga e misturar até ficar homogênea. A temperatura da massa deve estar a 24°C.

Deixe-a descansar por 1h30.

Após, coloque em formas de 40g para mini brioche, e deixe fermentar por 2h.

Doure.

Leve ao forno para assar a 170°C até 180°C por 15 minutos.

Legumes:

Cozinhe a cenoura, o nabo, o shitake em água, com um pouco de manteiga, sal e tampe.

Cozinhe os aspargos e a vagem na água com sal grosso, e após estarem cozidos, mergulhe-os em água gelada (de preferência com gelo).

Regue com um pouco de azeite e leve-o ao forno por poucos minutos.

Higienize as endívias, cebolinhas e salsa.

Deixe as endívias em folha, e corte em *ciseler* a salsa e a cebolinha.

Sauce Hollandaise:

Derreta a manteiga em fogo baixo, para não ferver (clarificar).

Cozinhe em banho maria a gema misturada com o vinho branco, até ficar cremosa. Acrescente a manteiga derretida em fio e continue batendo até incorporar.

Tempere com sal e pimenta.

Monte o prato.

Puchero de Frango com Arroz Aletria

Paulo Haddad

Receita para 2 pessoas

Ingredientes:

2 sobre coxa de frango
100ml de azeite
1 cebola
100g manteiga sem sal
3 dentes de alho
½ calabresa
2g pimenta siria
1 paio
Q.b sal
Q.b pimenta
½ molhe de cebolinha
½ molhe de salsinha
½ molhe de hortelã
350g grão de bico
Q.b canela
1 folha de louro
½ pacote macarrão aletria (cabelo de anjo)
350g arroz branco

Modo de Preparo:

Deixe o grão de bico em água morna por 1 hora.
Cozinhe com bastante água por 15 minutos. Reserve com a água.
Frite o frango sem pele com um pouco de azeite.
Adicione a calabresa e o paio e deixar fritar.
Adicione a cebola em juliene e um pouco de canela.
Misture com o grão de bico já cozido.
Adicione as folhas de louro e acerte o sal e a pimenta.
Finalize com a salsinha, cebolinha e o hortelã.

Arroz

Quebre bem a aletria e frite em manteiga até dourar bem.
Adicione o arroz e o alho e deixe refogar.
Adicione a água, o sal e deixe cozinhar até secar a água.

Aperol Collins

Pedro Barradas

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

15 ml de limão
½ tangerina
15ml de aperol
40ml de gin
Espumante
Alecrim

Modo de Preparo:

No copo long drink, macere a tangerina suavemente.
Acrescente o suco de limão, o aperol, o gin e misture.
Coloque o gelo no copo.
Complete com espumante e mexa delicadamente.
Decore com alecrim.



Expresso 43

Priscila Soares

Receita para 1 pessoa

Ingredientes:

60 ml de Whisky

30 ml de Licor 43

20 ml de café expresso

300g de gelo

Modo de Preparo:

Bata na coqueteleira com gelo e todos os outros ingredientes.

Coe para uma taça coupe.

Tartelette Tiramisù

Vanessa Magalhães

Rendimento: 10 tartelettes com 8cm de diâmetro

Ingredientes:

Pasta frolla de cacau

Farinha de trigo - 200g
Cacau em pó - 25g
Sal – uma pitada
Manteiga – 150g
Açúcar de confeitador - 100g
Ovos – 40g

Creme de confeitador de café

Leite integral – 500ml
Gemas – 6 unidades
Açúcar refinado – 120g
Amido de milho – 30g
Manteiga gelada em cubos - 80g
Café solúvel - 40g
Sal – uma pitada
Extrato de baunilha – 10ml

Ganache de chocolate ao perfume de Marsala

Chocolate amargo 54,5% – 200g
Creme de leite fresco – 100g
Vinho Marsala – 30ml

Chantilly de Mascarpone

Creme de leite fresco 35% – 200g
Mascarpone -250g
Açúcar de confeitador – 50g

Finalização

Cacau em pó – 20g
Cobertura fracionada – 50g
Pó para decoração dourado – 3g

Modo de Preparo:

Pasta frolla de cacau

Na batedeira, com batedor raquete, bata a farinha, o cacau, o sal e a manteiga em cubos até obter uma textura arenosa.

Adicione o açúcar de confeitado, os ovos e bata apenas o tempo necessário para misturar todos os ingredientes. Formate um retângulo e cubra com filme pvc.

Gele a massa por no mínimo 1 hora.

Coloque a massa entre dois papéis manteiga e abra com o auxílio de um rolo com aproximadamente 3 a 5mm.

Preencha as forminhas de tartelette, retire o excesso.

Leve ao freezer e congele as forminhas preenchidas.

Asse a 175°C por cerca de 15 minutos.

Creme de confeitado de café

Em um bowl, misture as gemas, a baunilha, o amido de milho e o açúcar. Bata, com fouet, até que a massa esteja bem homogênea e clara.

Ferva o leite com o café.

Adicione o leite quente aos poucos no creme de gemas. Em seguida, volte todo preparo para a panela e cozinhe mexendo sempre com fouet até engrossar.

Retire do fogo, adicione os cubos de manteiga e mexa até homogeneizar.

Transfira o creme para um bowl, cubra com filme pvc e refrigere por pelo menos, 2 horas, ou até estar frio e firme.

No momento de utilizar o creme, bater bem com fouet para deixá-lo liso.

Ganache de chocolate ao perfume de Marsala

Em banho-maria ou microondas, derreter o chocolate.

Aquecer separadamente o creme de leite e o vinho.

Incorporar os ingredientes utilizando um mixer de mão ou fouet mexendo bem até homogeneizar.

Cobrir o recipiente com filme pvc e reservar em temperatura ambiente até obter a textura cremosa.

Chantilly de Mascarpone

Na batedeira, usando batedor globo, bater o Mascarpone e o açúcar.

Adicionar o creme de leite fresco e bater até obter um creme aerado e homogêneo.

Finalização

Após as massas assadas e frias, pincelar uma camada de ganache para impermeabilizar a massa. Gelar.

Com um saco de confeitar, rechear as massas.

Nivelar o recheio usando uma espátula reta.

Finalizar com chantilly de Mascarpone utilizando bico perlê grande.

Polvilhar cacau em pó.



Derreter a cobertura fracionada e espalhar uma fina camada no papel manteiga.
Esperar pré-cristalizar e cortar quadradinhos.
Com um pincel macio, pintar com dourado o chocolate.
Finalizar com o quadrado de chocolate.