RECEITAS DE PETISCOS PARA



ATRAIR MUITOS CLIENTES PARA O SEU ESTABELECIMENTO!

MARQUE UM GOLAÇO COM HELLMANN'S NA COPA!







QUER QUALIDADE E MUITO SABOR PARA SUA COZINHA?

Então acesse o QR Code e conheça nossa linha de produtos Hellmann's!

A Maionese presente em mais de 45 mil cozinhas Profissionais, com melhor aparência e que melhor envolve os ingredientes.







INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NA COPA



MUITO SABOR



PADRONIZAÇÃO

A família Hellmann's é o seu braço direito para desenvolver novos sabores. Lembrando que podemos fazer molhos quentes e frios, gratinar, agregar sabor e cremosidade. Toda a linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam os processos, reduzem tempo e gás durante o cozimento.



QUALIDADE



BRAÇO DIREITO NA COZINHA

Hellmann's é reconhecida como sinônimo de qualidade e segurança alimentar.

Marca mais lembrada no mercado de Food Service Brasil (Ipeso).



PARA COMPARTILHAR



WHATSAPP

Disponibilize pratos que possam ser compartilhados. A grande parte das pessoas que vão assistir aos jogos, dificilmente estão sozinhas.

Aproveite os contatos e comunique o menu da copa! Envie fotos, combos exclusivos e promoções.



ÍNDICE

Peixe & Batata Chips com Hellmann's	5
Costela Suína com Molho Barbecue	6
Cachorro Quente no Palito	7
Empanadas de Carne	9
Nachos	10
Choripan do Hexa	11
Espetinho do Mar com Molho Cítrico	12
Caldinho de Cebola com Crocante de Bacon	13
Frango a Passarinho com Maionese de Alho Confitado	14
Panceta Suína com Ketchup de Goiabada com Cachaça	15





ÍNDICE

Frango Frito com Barbecue de Laranja e Gengibre	16
Camarão Parmegiana Petisco	17
Dadinho de Tapioca com Geleia de Tomate	18
Espetinho de Shimeji com Bacon	19
Pão de Alho	20
Coxinha de Carne Seca com Maionese de Coentro	21





- **1.** Em uma tigela, tempere as iscas de tilápia com o Caldo Delicias do Mar Knorr Professional.
- 2. Separe um refratário, coloque o Preparo para Milanesa Knorr Professional e passe os filés individualmente sobre a farinha pressionando, faça isso com todos os filés.
- **3.** Frite os empanados em óleo quente, até estarem cozidos e dourados.
- **4.** Com o auxílio de um laminador de legumes, passe as batatas para obter fatias, lave bem os pedaços de batata para retirar o excesso de amido, depois escorra e seque bem as fatias.
- **5.** Frite em óleo quente até obter uma batata dourada, retire e escorra o excesso de óleo, em seguida tempere com sal.
- **6.** Em um refratário, coloque a maionese Hellmann's, adicione a páprica picante, misture e sirva junto com as iscas e batatas fritas.

- · 300g de Tilápia
- 10g de Caldo Delícias do Mar
 Knorr Professional
- 200g de Preparo Milanesa
 Knorr Professional
- 100g de Maionese
 Hellmann's
- 10g de Páprica Picante
- · 100g de Batata



- Tempere a costela com o Meu Arroz, Caldo de Carne Knorr Professional e enrole dentro do celofane culinário.
- **2.** Leve em forno pré-aquecido por 90 minutos a 160°C.
- **3.** Logo após, retire do celofane, adicione o Barbecue Hellmann's cobrindo toda a superfície e leve ao forno por mais 10 minutos a 180°C.
- 4. Retire do forno e sirva.

- 1 kg de Costela Suína
- 10g de Meu Arroz Knorr
 Professional
- 10g de Caldo de Carne
 Knorr Professional
- 100g de
 Barbecue Hellmann's
- Celofane Culinário



- 1. Em um bowl, misture o Preparo para Doré Knorr Professional , o fubá, o fermento químico e a água.
- **2.** Depois, mexa tudo até obter uma massa lisa e firme, refrigere por 30 minutos.
- 3. Transfira a massa para um copo alto, e com as salsichas espetadas em um palito de churrasco, mergulhe na massa para cobrir toda a superfície da salsinha.
- **4.** Em seguida, com muito cuidado frite em óleo quente até obter uma massa dourada.
- **5.** Em uma tigela, misture o Barbecue e Maionese Hellmann's, sirva o molho com o espetinho frito.

- · 300g de Mistura Doré
- 100g de Fubá
- 350g de Água
- 10g de Fermento Químico
- 20 Salsichas Cozidas
- 150g Maionese Hellmann's
- 150g Barbecue Hellmann's



Massa

- 1. Em um bowl, adicione a farinha de trigo, sal, Maionese Hellmann's e a água.
- **2.** Misture tudo até obter uma massa homogênea.
- **3.** Cubra e leve para refrigerar, deixe descansar por pelo menos 30 minutos.
- **4.** Após, abra a massa com o auxílio de um role e corte ela em discos.

INGREDIENTES

Massa

- · 200ml de Água
- 10g de Sal
- 100g deMaionese Hellmann's
- 700g de Farinha de Trigo.



- 1. Em uma panela refogue a cebola no azeite, logo após, adicione a carne moída, Meu Arroz e Caldo de Carne Knorr Professional, as azeitonas pretas e os ovos picados.
- 2. Retire do fogo e deixe o recheio esfriar.
- **3.** Pegue um disco de massa e preencha com esse recheio.
- **4.** Feche com cuidado fazendo as dobras da empanada.
- **5.** Com um pincel, passe a mistura de gema com um pouco de água sobre a superfície das empanadas.
- **6.** Asse em forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos, até que estejam assadas e douradas.

INGREDIENTES

Recheio

- 500g de Carne Moída
- 10g de Caldo de CarneKnorr Professional
- 50g de Azeite de Oliva
- 1 Cebola Picada em Cubos
- 10g de Páprica Defumada
- 2 Ovos Cozidos
- 1 Gema
- 50g de Azeitonas PretasPicadas



- **1.** Em uma panela adicione o óleo, a carne moída, o Tempero Meu Arroz, Caldo de Carne Knorr Professional e o cominho.
- 2. Misture até a carne ficar cozida.
- **3.** Adicione a água quente e a Base de Tomate Knorr Professional.
- **4.** Em seguida, acrescente os jalapeños cortadas e se necessário, adicione sal e pimenta do reino a gosto.
- 5. Sirva com uma porção de nachos.

- · 300g de Carne Moída
- 80g de Base de Tomate
 Knorr Professional
- 5g de Caldo de Carne Knorr
 Professional
- 5g de Tempero Meu Arroz
 Knorr Professional
- · 2g de Cominho em pó
- 10g de Jalapeño em
 Rodelas
- 30g de Óleo
- 300 de Nachos



- 1. Retire a pele das linguiças e reserve.
- 2. Corte os pães ao meio, espalhe uma camada de Maionese Hellmann's de forma generosa e adicione a linguiça ainda crua ao pão.
- **3.** Asse em uma frigideira ou chapa com o lado da linguiça para baixo, vire assim que estiver dourado e toste mais um pouco.
- **4.** Em um recipiente, adicione os cubos de tomate, salsinha picada, azeite e pimenta do reino, misture bem e sirva em cima do Choripan.
- **5.** Polvilhe um pouco de queijo parmesão ralado na hora.

- 200g de Maionese
 Hellmann's
- 3 P\u00e4es Franc\u00e2s
- 350g de Linguiça de Pernil
 Suína
- 100g de Tomate em Cubos
- Salsinha
- 30ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 60g de Queijo Parmesão



- **1.** Em um recipiente fundo, inclua os cubos de peixe, os camarões limpos e o polvo précozido.
- **2.** Tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino.
- **3.** Use os espetos de bambu para montar os espetinhos do mar, intercalando as proteínas com cubos de pimentão vermelho e amarelo.
- Após montar, pincele uma misture de azeite,
 Páprica e Pimenta do reino, leve para grelhar.

Molho

1. Em outro recipiente, misture a Maionese Hellmann's com raspas de limão siciliano, sumo do mesmo e a Base Sabor Limão em Pó Knorr, refrigere e sirva junto aos espetinhos.

- 150g de Filé de Peixe em
 Cubos Grandes
- 100g de Polvo Pré-Cozido em
 Cubos Grande
- 180g de Camarão Limpo
- 100g de Pimentão Vermelho
- · 100g de Pimentão Amarelo
- 10g de Caldo Delícias do Mar
- ½ Limão Siciliano
- 200g de Maionese Hellmann's
- 5g de Base Sabor Limão em
 Pó Knorr
- Pimenta do Reino
- 40ml de Azeite
- 5g de Páprica Doce
- 3 Espetos de Bambu



- 1. Em uma panela aquecida com azeite, inclua toda a cebola cortada em fatias, abaixe o fogo e refogue lentamente até que toda cebola esteja cozida.
- **2.** Em seguida, acrescente a água e o Tempero Meu Arroz, ferva e adicione o Purê Knorr.
- **3.** Processe no liquidificador até que se torne um creme liso e homogêneo.
- **4.** Ajuste o a sabor com pimenta do reino, Creme de Cebola Knorr, o Caldo de Carne Knorr e a salsinha.
- 5. Frite o bacon em cubos pequenos até que esteja crocante e sirva o caldinho de cebola com os bacons fritos.

- 800g de Cebola
- 200g de Purê Knorr
- 100g de Creme de CebolaKnorr
- 10g de Tempero Meu Arroz
- 10g de Caldo de Carne
 Knorr
- 70ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- · 400g de Bacon em Cubos
- 20g de Salsinha Picada
- 2L de Água



Frango a Passarinho com Maionese de Alho Confitado Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- 1. Em um refratário forneável, adicione as 2 cabeças de alho, regue com azeite e leve ao forno em temperatura baixa até que os dentes estejam cozidos.
- **2.** Logo após, retire os dentes da casca e processe junto com a Maionese Hellmann's, refrigere.
- 3. Tempere o frango com vinho branco seco, pimenta do reino, Caldo de Galinha Knorr, páprica doce e alecrim, deixe marinando por pelo menos 4 horas.
- **4.** Retire o frango da marinada, empane rapidamente na Maizena e frite em óleo quente.
- **5.** Assim que estiver bem dourado, adicione alho frito em fatias e sirva junto com a maionese de alho confitado.

- Pedaços(coxa, sobrecoxa, asa e peito)
- 17g de Caldo de Galinha
 Knorr Professional
- 100ml de Vinho Branco Seco
- 5g de Páprica Doce
- 1 Ramo de Alecrim
- Pimenta do Reino
- Alho Frito em Lâminas
- 400g de Maionese
 Hellmann's
- · 2 cabeças de Alho
- 20ml de Azeite
- 100g de Maizena



Panceta Suína com Ketchup de Goiabada com Cachaça Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- **1.** Em uma panela, inclua a goiabada cremosa e o Ketchup Hellmann's, incorpore bem.
- 2. Acrescente a cachaça, misture e ferva por 1 minuto, finalize com o molho de pimenta, misture novamente e refrigere.
- 3. Corte a pancetta em cubos grandes, tempere com sumo de 1 limão e o Caldo de Carne Knorr Professional, deixe marinando por 40 minutos.
- **4.** Em seguida, enxugue o excesso de líquido e frite em óleo bem quente até que esteja crocante.
- **5.** Descanse em papel absorvente e em seguida monte a porção, acompanhado do Ketchup de Goiabada com Cachaça.

- 700g de Pancetta Suína
- 1 Limão
- 10g de Caldo de Carne
 Knorr Professional
- 200g de KetchupHellmann's
- 120g de Goiabada Cremosa
- 10ml de Molho de Pimenta
- 40ml de Cachaça



Frango Frito com Barbecue de Laranja e Gengibre Rendimento: 1 porção

MODO DE PREPARO

- 1. Em um recipiente tempere as coxinhas da asa com Caldo de Galinha Knorr, páprica doce e pimenta do reino. Deixe marinando por pelo menos 1 hora em refrigeração.
- 2. Retire o frango da marinada.
- **3.** Em um refratário, adicione o Preparo para Milanesa Knorr e passe as coxinhas, pressione levemente para agregar bem, retire o excesso.
- **4.** Em uma panela com óleo, frite as coxinhas por imersão até estarem douradas e cozidas.
- **5.** Em uma panela, adicione o Barbecue Hellmann's ,sumo de laranja e tempere com pimenta do reino e gengibre ralado. Cozinhe por 10 minutos e reserve.
- **6.** Pincele os frangos com o molho e leve ao forno por 2 minuto para que o molho fique aderente ao frango.

- 500g de Coxinha da Asa
- 10g de Caldo de GalinhaKnorr
- 150g de Barbecue
 Hellmann's
- 50ml de Sumo de Laranja
- · Raspas de Laranja
- · 10g de Gengibre Ralado
- · 10g de Páprica Doce
- Pimenta do Reino
- 150g Preparo paraMilanesa Knorr



- 1. Em um recipiente tempere os camarões com Caldo Delícias do Mar e Base Sabor Limão em Pó Knorr, misture bem e finalize com pimenta do reino.
- **2.** Empane no Preparo Milanesa e frite em óleo quente por imersão até ficarem dourados e cozidos.
- 3. Em uma panela, aqueça a água e adicione a Base de Tomate Knorr, misture bem e tempere com manjericão e pimenta do reino.
- 4. Em um refratário forneável, adicione o molho de tomate, em seguida os camarões empanados e cubra com queijo parmesão ralado grosso, leve para o forno por cerca de 5 minutos, até que o queijo esteja derretido.

- 30g de Base de Tomate
 Knorr
- 250ml de Água
- 400g de Camarão Limpo
- 80g de Preparo Milanesa
 Knorr
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 100g de Queijo Parmesão
 Ralado Grosso
- · 10 Folhas de Manjericão
- Pimenta do Reino
- 5g de Base Sabor Limão em
 Pó Knorr



- 1. Em uma panela, aqueça o leite até ferver. Adicione a tapioca granulada, queijo coalho ralado e a Maionese Hellmann's. Misture no fogo até começar a engrossar.
- 2. Adicione todo preparo em uma forma retangular coberta com plástico filme PVC e espalhe bem, pressione levemente a massa para ficar lisa e cubra com o plástico. Deixe esfriar na geladeira por pelo menos 4 horas.
- **3.** Quando estiver firme, corte em cubos e frite em óleo quente por imersão até dourar.
- 4. Em outra panela, inclua água e o açúcar, ferva e em seguida acrescente a Base de Tomate Knorr, misture bem e cozinhe por 3 minutos, deixe esfriar e depois refrigere.

- 500g de Tapioca Granulada
- 500 Queijo Coalho Ralado
- 900ml de Leite
- 100g de Maionese
 Hellmann's
- 65g de base de TomateKnorr
- · 70g de Açúcar
- · 380ml de Água



- 1. Pincele as fatias de bacon com Barbecue Hellmann's e enrole os cogumelos shimeji com a fatia de bacon e espete em um palitinho de bambu.
- 2. Em seguida, pincele mais Barbecue Hellmann's e grelhe até dourar, cerca de 15 minutos.
- **3.** Em uma panela adicione o Mirim, Shoyu Knorr e o açúcar, incorpore tudo cozinhe por 20 minutos.
- Inclua o gengibre ralado e cozinhe por mais
 minuto.
- **5.** Por fim, use o molho para servir junto aos espetinhos.

- · 250g de Bacon Fatiado
- · 220g de Shimeji Fresco
- 150g de Barbecue
 Hellmann's
- 160g de açúcar
- 300ml de Mirin
- 170g de Shoyu Knorr
- 10g de Gengibre Ralado



- **1.** Em um recipiente, misture o alho picado, a Maionese Hellmann's, queijo ralado, a salsinha picada e o requeijão.
- 2. Corte fatias sem separar os pedaços do pão por completo e espalhe uma camada generosa da Maionese entre as fatias.
- 3. Posicione os pães em uma forma e asse por 5 minutos a 170°C até o creme

- 2 P\u00e4es Franc\u00e2s
- 150g de MaioneseHellmann's
- 4 Dentes de Alho Picados
- 10g de Salsinha Picada
- 20ml de Azeite
- 30g de Requeijão
- 150g de queijo ralado



Coxinha de Carne Seca com Maionese de Coentro Rendimento: 10 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

- **1.** Em uma panela, aqueça a água e adicione o Caldo de Galinha Knorr Professional, mexa bem até dissolver.
- 2. Com a panela ainda no fogo, acrescente a manteiga na água e derreta, após inclua o Purê de Batatas Knorr, a farinha de trigo e em seguida, mexa bem até começar a soltar do fundo da panela, reserve até esfriar.
- **3.** Em outra panela, inclua azeite, a cebola e refogue por 3 minutos.
- **4.** Coloque a carne seca desfiada, tempere com pimenta do reino e em seguida salsinha picada, reserve.
- **5.** Abra a massa da coxinha, adicione a carne seca e modele no formato tradicional.
- **6.** Empane no Preparo Milanesa Knorr e refrigere por pelo menos 5 horas e após isso frite as coxinhas.
- 7. Processe no liquidificador a Maionese Hellmann's com o coentro picado até que se torne uma Maionese Verde.

- 200g de Purê de Batatas Knorr
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 370g de Farinha de Trigo
- · 30g de Manteiga
- 1L de Água
- 1,5kg de Carne Seca Desfiada
- 400g de Maionese Hellmann's
- 100g de Coentro Picado
- Pimenta do Reino
- 40g de Salsinha Picada
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 400g de Preparo Milanesa
 Knorr
- · 100g de Cebola Picada



PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO, ACESSE:

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



Apoiar. Inspirar. Transformar.

NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS PARA MAIS DICAS:





