



RECEITAS PARA DIFERENCIAR
TRAGA SABORES COMPLEXOS DE UMA FORMA FÁCIL

ROAST UMAMI

Knorr
PROFESSIONAL

SOBRE O SABOR...

TRAZ O RICO SABOR DA CEBOLA E DO ALHO ASSADOS LENTAMENTE, SOMENTE ALCANÇADO EM UM PROCESSO ESPECÍFICO E LONGO DE CARAMELIZAÇÃO

VAI BEM COM...

RISOTOS, LEGUMES ASSADOS, PROTEÍNAS E MUITAS OUTRAS POSSIBILIDADES

EXPERIMENTE COM A RECEITA:

HAMBURGUER COM GLAZE DE ROAST UMAMI



COMO CHEGAMOS NESSE SABOR?

Cebolas assadas

As cebolas frescas são lavadas, descascadas e assadas num processo lento por até 1 hora.



Cebolas fritas

Suco de cebola concentrado assado gentilmente em gordura e açúcar. Para cada 1kg de suco concentrado, é usado 7,5kg de cebola.



Purê de alho assado

Alhos frescos assados lentamente por até 1 hora e transformados em purê.



DEEP SMOKE



SOBRE O SABOR...

TRAZ O MAIS NOBRE SABOR DO DEFUMADO, OBTIDO PELA QUEIMA LENTA DE MADEIRAS AMERICANAS

VAI BEM COM...

PROTEÍNAS, LEGUMES, GRELHADOS EM GERAL

EXPERIMENTE COM A RECEITA:

FILE MIGNON DEFUMADO EM CROSTA DE ESPECIARIAS



COMO CHEGAMOS NESSE SABOR?

Cebolas Assadas

Cebolas frescas, limpas, descascadas, assadas por até 1 hora. Rapidamente congeladas para preservar o sabor e a cor



Madeiras americanas

Para defumação são usadas as madeiras de Bordo, Carvalho e Nogueira



Açúcar Defumado

Processo natural no qual a madeira é aquecida e é formada fumaça. Então o açúcar líquido é defumado e posteriormente seco por pulverização.



WILD MUSHROOM EARTH



SOBRE O SABOR...

SABOR DE COGUMELOS SELVAGENS PORCINI E BOLETUS, COLHIDOS MANUALMENTE, INGREDIENTES DE ALTO CUSTO E DIFÍCIL ACESSO.

VAI BEM COM...

PROTEÍNAS, RISOTOS, MASSAS ENTRE OUTROS.

EXPERIMENTE COM A RECEITA:

FILÉ DE COSTELA COM MANTEIGA DE ERVAS E BATATA DOCE GRELHADA



COMO CHEGAMOS NESSE SABOR?

Cogumelos Porcini

Cogumelos frescos, colhidos manualmente, são limpos, fatiados e secos.



Cogumelos Boletus

Cogumelos frescos, colhidos manualmente, posteriormente limpos, fatiados e secos.



Purê de cebola

Cebolas frescas lavadas, descascadas e fatiadas. Assadas por até 1 hora, posteriormente são congeladas para manter o sabor e cor.



COMO USAR

MARINAR

MISE EM PLACE

CONSTRUIR A BASE DE SABOR DO PRATO

APLICAÇÃO:

**MARINAR;
INFUSIONAR**

INSPIRAÇÃO:

**FILE MIGNON DEFUMADO
EM CROSTA DE
ESPECIARIAS**

TEMPERAR

COZINHAR

**CONSTRUIR O
PRINCIPAL SABOR
DO PRATO**

APLICAÇÃO:

**TEMPERAR;
ADICIONAR SABOR
DURANTE A
PREPARAÇÃO**

INSPIRAÇÃO:

**RATATOUILLE AU
COUSCOUS FAÇON
MAROCAINE**

**ADICIONAR UMA
NOTA DE SABOR
AO PRATO**

APLICAÇÃO:

**TOQUE FINAL DA
PREPARAÇÃO**

INSPIRAÇÃO:

**HAMBURGUER COM
GLAZE DE ROAST
UMAMI**

FINALIZAR

EMPRATAR

**FINALIZAR, CONDIMENTAR
OU ACOMPANHAR O
PRATO**

APLICAÇÃO:

**SERVIR AO LADO DO
PRATO (DIP);
ADICIONAR AO PRATO AO
FINALIZAR**

INSPIRAÇÃO:

**PATO COM CHUTNEY
DEFUMADO DE MANGA**

**QUANTO MAIS PERTO DO FIM DA PREPARAÇÃO,
MAIS INTENSO FICA O SABOR.**



RECEITUÁRIO

- ✂ **RATATOUILLE AU COUSCOUS FAÇON MAROCAINE**
- ✂ **FILE DE COSTELA COM MANTEIGA DE ERVAS E BATATA DOCE GRELHADA**
- ✂ **PESCADA BRANCA GRELHADA AO GENGIBRE E TANGERINA COM PURÊ DE ABÓBORA E SHITAKE**
- ✂ **FILET MIGNON DEFUMADO EM CROSTA DE ESPECIARIAS**
- ✂ **HAMBURGUER COM GLAZE DE ROAST UMAMI**
- ✂ **MINI KAFTA KEBAB COM MATBUKHA**
- ✂ **PATO COM CHUTNEY DEFUMADO DE MANGA**
- ✂ **SALADA DE LENTILHAS E LEGUMES GRELHADOS**
- ✂ **TARTA DE QUESO DE MATCHÁ E CARAMELO DE UMAMI**
- ✂ **TORTA DE CHOCOLATE DEFUMADO E FIGOS GRELHADOS**
- ✂ **TVB KEBAB, MOLHO DE HORTELÃ E MIX DE FOLHAS**



RATATOUILLE AU COUSCOUS FAÇON MAROCAINE

INGREDIENTES:

- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI
- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 35 G ---- BASE DE TOMATE DESIDRATADO KNORR
- 125 G ---- COUSCOUS MARROQUINO
- 400 ML ---- ÁGUA
- 6 G ---- CALDO DE LEGUMES KNORR
- 30 G ---- CEBOLA PICADA
- 40 G ---- PIMENTÃO VERDE
- 40 G ---- PIMENTÃO AMARELO
- 40 G ---- PIMENTÃO VERMELHO
- 100 G ---- BERINJELA
- 100 G ---- ABOBRINHA
- 150 ML ---- AZEITE
- 1 ---- BOURQUET GARNI
- 5 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR PÁPRICA
- 3 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR ALECRIM
- A/G ---- SAL
- A/G ---- PIMENTA





RATATOUILLE AU COUSCOUS FAÇON MAROCAINE

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

- 1. CORTAR AS BERINJELAS, PIMENTÕES E ABOBRINHA NO FORMATO DESEJADO.**
- 2. AQUECER UM FIO DE AZEITE DE OLIVA EM UMA PANELA E REFOGUE A CEBOLA ATÉ DOURAR. ADICIONAR OS PIMENTÕES, ABOBRINHA E A BERINJELA E DEIXE COZINHAR POR ALGUNS MINUTOS.**
- 3. ADICIONAR A ÁGUA, O CALDO DE LEGUMES KNORR E O BOUQUET GARNI. DEIXE FERVER POR ALGUNS MINUTOS.**
- 4. COE O CALDO, DEIXANDO OS VEGETAIS EM UMA TIGELA E O LÍQUIDO EM UMA PANELA. DESCARTAR O BOUQUET GARNI.**
- 5. DISSOLVER A BASE DE TOMATE DESIDRATADO KNORR NO LÍQUIDO QUENTE E DEIXE FERVER. ACERTE O SABOR COM O TEMPERO MAIS SABOR PÁPRICA KNORR E O KNORR INTENSE FLAVOURS SMOKE. MISTURE.**
- 6. EM UMA TIGELA, COLOCAR O COUSCOUS E ADICIONAR 100ML DE AZEITE E MISTURAR. ADICIONAR O MOLHO DE TOMATE AO COUSCOUS E DEIXAR HIDRATAR POR 5 MINUTOS, CASO SEJA NECESSÁRIO, INTRODUIZIR UM POUCO MAIS ÁGUA QUENTE PARA HIDRATAÇÃO.**
- 7. EM UMA PANELA, ADICIONE UM FIO DE AZEITE, ADICIONE OS LEGUMES COZIDOS O KNORR INTENSE FLAVOURS UMAMI E ACERTE O SABOR COM O TEMPERO MAIS SABOR ALECRIM KNORR.**



FILÉ DE COSTELA COM MANTEIGA DE ERVAS E BATATA DOCE GRELHADA

INGREDIENTES:

MARINADA:

- 2 ---- FILÉ DE COSTELA (200 G CADA)**
- 25 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS WILD MUSHROOM EARTH**
- 1 ---- ALHO**
- 30 ML ---- AZEITE**
- 10 G ---- TEMPERO MAIS SABOR PÁPRICA KNORR**
- 10 G ---- AÇÚCAR MASCADO**
- 20 ML ---- SUÇO DE LIMÃO SICILIANO**
- 2 ---- TOMILHO (RAMO)**
- Q/B ---- SAL**
- Q/B ---- PIMENTA DO REINO**

MANTEIGA DE ERVAS:

- 50 G ---- MANTEIGA EM TEMPERATURA AMBIENTE**
- 3 G ---- CEBOLINHA PICADA**
- 3 G ---- SALSINHA PICADA**
- 5 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS UMAMI**
- Q/B ---- PIMENTA DO REINO MOÍDA**
- Q/B ---- RASPAS DE LIMÃO SICILIANO**

BATATA DOCE:

- 300 G ---- BATATA DOCE ROXA**
- Q/B ---- ÁGUA**
- 17 G ---- CALDO DE LEGUMES KNORR**





FILÉ DE COSTELA COM MANTEIGA DE ERVAS E BATATA DOCE GRELHADA

MODO DE PREPARO:

PARA MARINADA:

1. MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES EXCETO A CARNE. COLOCAR A MARINADA SOBRE OS FILÉS E DEIXAR POR 8 HORAS EM REFRIGERAÇÃO.

PARA MANTEIGA:

2. MISTURAR CUIDADOSAMENTE A MANTEIGA COM TODOS OS INGREDIENTES ATÉ FORMAR UMA PASTA HOMOGÊNEA. CUIDADO PARA NÃO AQUECER A MANTEIGA E DERRETER.

3. TRANSFERIR PARA UM FILME PLÁSTICO E DAR O FORMATO DE UM CILINDRO APROXIMADO DE 7 CM, APERTAR BEM PARA NÃO DEIXAR BOLHAS NA MANTEIGA. LEVE AO REFRIGERADOR POR PELO MENOS 4 HORAS PARA DESENVOLVER SABOR E DAR ESTRUTURA.

PARA AS BATATAS:

4. EM UMA PANELA, ADICIONAR ÁGUA E DILUIR O CALDO DE LEGUMES KNORR. ADICIONE AS BATATAS DOCES ROXAS INTEIRAS E COM CASCA E DEIXAR COZINHAR POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS OU ATÉ FICAREM MACIAS. ESCORRER E DEIXAR ESFRIAR UM POUCO. CORTE EM RODELAS CUIDADOSAMENTE PARA MANTER A CASA E RESERVE.

PARA AS CARNES:

5. RETIRAR A CARNE DO REFRIGERADOR, REMOVER O EXCESSO DE MARINADA DOS FILÉS E DEIXAR ATINGIR A TEMPERATURA AMBIENTE POR 30 MINUTOS.

6. EM UMA FRIGIDEIRA BEM QUENTE, ADICIONAR O ÓLEO E O FILÉ. DEIXAR DOURAR BEM ANTES DE VIRAR. VIRAR E DEIXAR DOURAR O OUTRO LADO. CASO SEJA NECESSÁRIO, TERMINAR A COCÇÃO EM FORNO PRÉ AQUECIDO ATÉ ATINGIR O PONTO DESEJADO.

7. ADICIONAR OS DISCOS DE BATATA DOCE NA MESMA FRIGIDEIRA PARA SELAR E ABSORVER OS SABORES.

8. RETIRAR A CARNE DO FOGO E DEIXAR DESCANSAR.

9. CORTE DOIS DISCOS DE MANTEIGA DE ERVAS E COLOCAR UM EM CADA FILÉ.

◀ RECEITUÁRIO

▶ WILD MUSHROOM



PESCADA BRANCA GRELHADA AO GENGIBRE E TANGERINA COM PURÊ DE ABÓBORA E SHITAKE

INGREDIENTES:

MARINADA:

- 2 ---- FILÊ DE PESCADA BRANCA (S/ PELO E S/ ESPINHA)
- 15 ML ---- SUCO DE TANGERINA
- 3G ---- MEL
- 4 ML ---- SUCO DE LIMÃO
- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI
- 3 G ---- GENGIBRE RALADO
- A/G ---- SAL
- 2 G ---- ZEST DE LIMÃO

COGUMELOS:

- 50 G SHITAKE
- 30 G ---- MANTEIGA
- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS WILD MUSHROOM EARTH
- A/G ---- SAL
- A/G ---- PIMENTA DO REINO

PURÊ:

- 300 G ---- ABÓBORA KABOCHA
- 150 G ---- CREME DE LEITE
- 40 G ---- MANTEIGA
- 7 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR PÁPRICA
- 15 ML ---- AZEITE
- A/G ---- SEMENTE DE ABÓBORA





PESCADA BRANCA GRELHADA AO GENGIBRE E TANGERINA COM PURÊ DE ABÓBORA E SHITAKE

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

PARA O PURÊ DE ABÓBORA:

1. CORTAR A ABÓBORA E RETIRAR A CASCA. TEMPERAR COM AZEITE E O TEMPERO MAIS SABOR PÁPRICA KNORR.
2. ASSAR POR 30 MINUTOS OU ATÉ ESTAR ASSADO EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 220°C .
3. RETIRAR E BATER NO LIQUIDIFICADOR A ABÓBORA COM O CREME DE LEITE ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA.
4. EM UMA PANELA, AQUECER A MISTURA E ADICIONAR A MANTEIGA E O KNORR INTENSE FLAVOURS SMOKE. MISTURAR ATÉ OBTER UM PURÊ LISO. RESERVAR.

PARA O FILÉ DE PESCADA:

5. RESERVAR O FILÉ DE PESCADA
6. MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES DA MARINADA ATÉ FICAR HOMOGÊNEO. CUBRA O FILÉ DE PEIXE COM A MARINADA E DEIXAR POR 20 MINUTOS SOB REFRIGERAÇÃO.
7. RETIRE O EXCESSO DA MARINADA. EM UMA CHAPA OU FRIGIDEIRA ANTI ADERENTE BEM QUENTE, ADICIONE O AZEITE E DEIXE DOURAR BEM O FILÉ DE PESCADA BRANCA. COM CUIDADO, VIRE E DOURE O OUTRO LADO.
8. EM UMA PANELA, ADICIONE A MARINADA UTILIZADA NO PEIXE E DEIXE FERVER ATÉ ENGROSSAR E FORMAR UM MOLHO.

PARA OS COGUMELOS:

9. EM UMA PANELA, ADICIONE A MANTEIGA E O COGUMELO SHITAKE. ACRESCENTAR O KNORR INTENSE FLAVOURS EARTH E MISTURAR. ACERTE O SABOR COM SAL E PIMENTA DO REINO.
10. FINALIZAR A MONTAGEM DO PRATO COM BROTO, FLOR DE SAL E SEMENTE DE ABÓBORA.



FILET MIGNON DEFUMADO EM CROSTA DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES:

- 50 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 5 G ---- SAL
- 100 G ---- MOSTARDA AMARELA
- 1 KG ---- FILÉ MIGNON
- 2 G ---- PIMENTA DO REINO BRANCA
- 5 G ---- CANELA EM PÓ
- 5 G ---- CRAVO EM PÓ
- 10 G ---- ERVAS DE PROVENCE
- 50 G ---- GERGELIM PRETO
- 1 KG ---- BATATAS BOLINHA
- 10 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR ALECRIM
- 100 G ---- MANTEIGA





FILET MIGNON DEFUMADO EM CROSTA DE ESPECIARIAS

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

1. TEMPERAR A PEÇA DE FILÉ MIGNON COM A MISTURA DE KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE, SAL E PIMENTA. DEIXAR MARINAR POR 2 HORAS EM LOCAL REFRIGERADO.

2. AQUECER A FRIGIDEIRA COM AZEITE E SELAR TODOS OS LADOS DO FILÉ MIGNON.

3. EM UM VASILHAME. MISTURAR OS INGREDIENTES DA CROSTA. PASSAR A MOSTARDA NO FILÉ MIGNON E COLOCAR A CROSTA POR TODO O FILÉ.

4. ASSAR EM FORNO A 180° POR 15 MINUTOS. DEIXAR DESCANSAR POR 20 MINUTOS.

5. FATIAR

6. TEMPERE AS BATATAS COM MAIS SABOR ALECRIM E A MANTEIGA.

7. ASSE EM FORNO A 180° POR 30 MINUTOS COBERTO COM PAPEL ALUMÍNIO. APÓS ESSE PERÍODO, RETIRE O PAPEL ALUMÍNIO E DEIXE POR MAIS 10 MINUTOS EM 200°. RETIRE DO FORNO E AMASSE LEVEMENTE COM UMA COLHER.

8. MISTURE 50G DA MOSTARDA COM 15G DE KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE, 100 ML DE ÁGUA E LEVE AO FOGO. DEIXE AQUECER, ACRESCENTE 5 G DE GERGELIM PRETO E SIRVA.

› DEEP SMOKE



HAMBURGUER COM GLAZE DE ROAST UMAMI

INGREDIENTES:

- 2 ---- HAMBURGUERES DE ANGUS
- 6 ---- FOLHAS DE ALFACE
- 4 ---- FATIAS DE QUEIJO CHEDDAR
- 4 ---- RODELAS DE TOMATE
- 2 ---- PÃES TIPO BRIOCHE
- 20 G ---- AZEITE
- 15 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 150 G ---- CEBOLA ROXA PICADA
- 150 G ---- REPOLHO ROXO FATIADO
- 20 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI
- 15 G ---- AZEITE





HAMBURGUER COM GLAZE DE ROAST UMAMI

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

PARA AS CEBOLAS:

1. EM UM FRIGIDEIRA ANTI ADERENTE, ADICIONAR O AZEITE E A CEBOLA ROXA. DEIXAR DOURAR LENTAMENTE EM FOGO BAIXO E SÓ MEXER OU ADICIONAR UM POUCO DE ÁGUA QUANDO NECESSÁRIO. DEIXAR CAMELIZAR BEM. PARA FINALIZAR, ADICIONE O REPOLHO ROXO E DEIXE COZINHAR ATÉ REDUZIR O TAMANHO MAS AINDA MANTENDO A CROCÂNCIA. FINALIZAR COM O KNORR INTENSE FLAVOR UMAMI E MISTURAR.

PARA O HAMBURGUER:

2. AQUECER A CHAPARA OU FRIGIDEIRA E AQUECER UM FIO DE AZEITE. TEMPERAR O HAMBURGUER COM SAL E PIMENTA DO REINO. GRELHAR POR 2 MINUTOS E VIRAR, DEIXAR MAIS 2 MINUTOS. DEIXAR DESCANSAR POR MAIS 2 MINUTOS FORA DO FOGO. BESUNTAR O HAMBÚRGUER COM KNORR INTENSE FLAVOURS SMOKE, ADICIONAR 2 FATIAS DE QUEIJO CHEDDAR E ABAFAR POR 1 MINUTO ATÉ O QUEIJO DERRETER.

MONTAGEM:

3. CORTAR O PÃO, FAZER UMA CAMADA COM A MISTURA DE CEBOLA CAMELIZADA COM O REPOLHO ROXO E O KNORR INTENSE FLAVOURS UMAMI, O HAMBURGUER COM O KNORR INTENSE FLAVOURS SMOKE E CHEDDAR, 2 FATIAS DE TOMATE, ALFACE E A TAMPA DO PÃO.

› ROAST UMAMI



MINI KAFTA KEBAB COM MATBUKHA

INGREDIENTES:

KAFTA:

- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 350 G ---- CARNE MOÍDA
- 150 G ---- CARNE DE CORDEIRO MOÍDA
- 1 ---- FATIA DE PÃO BRANCO
- 30 G ---- SALSINHA PICADA
- 5 G ---- PIMENTA SÍRIA
- 2 G ---- PIMENTA CAYENA
- 2 G ---- SEMENTE DE CARDAMOMO MOÍDA
- 10 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR ALECRIM
- 2 ---- ALHOS
- ½ ---- CEBOLA
- 50 G ---- ESPINAFRE REFOGADO
- A/G ---- SAL
- 14 PALITOS DE MADEIRA

MATBUKHA:

- 40 G ---- PIMENTÃO VERMELHO
- 40 G ---- PIMENTÃO AMARELO
- 450 ML ---- ÁGUA
- 65 G ---- BASE DE TOMATE DESIDRATADO KNORR
- 15 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS UMAMI
- 2 ---- ALHO
- ½ ---- CEBOLA
- 5 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR PÁPRICA
- A/G ---- PIMENTA ORIGINAL HELLMANN'S





MINI KAFTA KEBAB COM MATBUKHA

MODO DE PREPARO:

PARA A KAFTA:

- 1. DEIXAR OS PALITOS DE MOLHO EM ÁGUA POR CARDA DE 1 HORA ANTES DE USAR. PROCESSAR A CEBOLA, ALHO, ESPINAFRE REFOGADO E A SALSINHA. BATER ATÉ OBTER UMA PASTA.**
- 2. JUNTAR AS CARNES, O PÃO, O KNORR INTENSE FLAVOURS SMOKE, TEMPERO MAIS SABOR ALECRIM KNORR E OS OUTROS TEMPEROS. PROCESSAR ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA. RETIRE DO PROCESSADOR E LEVAR AO REFRIGERADOR POR 1 HORA PARA DESENVOLVER SABOR.**
- 3. MONTAR OS ESPETINHOS USANDO A QUANTIDADE SUFICIENTE PARA FAZER UMA KAFTA DE 2,5 CM DE DIÂMETRO. ASSAR EM UMA FORMA UNTADA COM AZEITE E EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 220°C ATÉ DOURAR.**

PARA O MATBUKHA:

◀ RECEITUÁRIO

- 4. COM O PIMENTÃO INTEIRO, COLOCAR DIRETAMENTE NA BOCA DO FOGÃO ATÉ TOSTAR A PELE, REPETIR O PROCESSO EM TODOS OS LADOS. RETIRAR E ARMAZENAR EM UM PONTE COM TAMPA POR 5 MINUTOS. O PIMENTÃO VAI ESTAR COZIDO E COM CUIDADO, DESCASCAR OS PIMENTÕES E RETIRAR AS SEMENTES.**
- 5. EM UMA PANELA ADICIONAR UM FIO DE AZEITE E DOURAR A CEBOLA E O ALHO, JUNTE A QUANTIDADE DE PIMENTÕES VERMELHO E VERDE.**
- 6. ADICIONAR A ÁGUA E DEIXAR FERVER.**
- 7. HIDRATAR A BASE DE TOMATE KNORR E MISTURE ATÉ OBTER UM MOLHO HOMOGÊNEO.**
- 8. INCLUIR O KNORR INTENSE FLAVOURS UMAMI, GOSTAS DA PIMENTA ORIGINAL HELLMANN'S E O TEMPERO MAIS SABOR PÁPRICA KNORR. DEIXE FERVER ATÉ OBTER UM MOLHO GROSSO.**



PATO COM CHUTNEY DEFUMADO DE MANGA

INGREDIENTES:

PATO:

- 30 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 40 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI
- 15 ML ---- PIMENTA VERMELHA HELLMANN'S
- 8 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR PÁPRICA
- 12 UN ---- COXA E SOBRECOXA DE PATO
- ½ ---- MAÇO PEQUENO SÁLVIA FRESCA
- 30 ML ---- AZEITE
- 50 G ---- SAL GROSSO
- 1 KG ---- MANGA PALMER EM CUBOS
- 20 ML ---- ÓLEO DE SOJA
- 10 G ---- GENGIBRE FRESCO RALADO
- 10 G ---- ALHO PICADO BEM FINO
- 1 UM ---- PIMENTA DEDO DE MOÇA BRUNOISE

CHUTNEY:

- 8 G ---- SEMENTE DE COENTRO EM PÓ
- 4 G ---- COMINHO EM PÓ
- 4 G ---- CÚRCUMA EM PÓ
- 4 G ---- CARDAMOMO EM PÓ
- 4 G ---- CRAVO EM PÓ
- 4 G ---- CANELA EM PÓ
- 4 G ---- SAL
- 350 G ---- AÇÚCAR
- 250 ML ---- VINAGRE DE ÁLCOOL





PATO COM CHUTNEY DEFUMADO DE MANGA

MODO DE PREPARO:

PARA O PATO:

1. **TEMPERE AS COXAS COM SAL GROSSO E A SÁLVIA FRESCA. DEIXE EM REFRIGERAÇÃO. RETIRE O PATO DA REFRIGERAÇÃO 1 HORA ANTES DE ASSAR.**
2. **COM UM PAPEL TOALHA, RETIRE O SAL E AS FOLHAS DE SÁLVIA. LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO A 220° EM ASSADEIRA UNTADA COM AZEITE E ASSE POR 15 OU 20 MINUTOS.**
3. **RETIRE DO FORNO, PINCELE O KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI EM TODAS AS PEÇAS.**
4. **RETORNE AO FORNO COM TEMPERATURA DE 120° E DEIXE COZINHAR POR CERCA DE 40 MINUTOS COM A PELE VOLTADA PARA CIMA.**

PARA O CHUTNEY:

◀ RECEITUÁRIO

5. **EM UMA PANELA MÉDIA, AQUELA O ÓLEO DE SOJA E REFOGUE O GENGIBRE, O ALHO E A PIMENTA DEDO DE MOÇA POR 1 MINUTO. JUNTE O TEMPERO MAIS SABOR PÁPRICA E TODAS AS DEMAIS ESPECIARIAS E CONTINUE REFOGANDO POR MAIS UM MINUTO OU DOIS.**
6. **AGORA ADICIONE A MANGA, A PIMENTA HELLMANNS, O AÇÚCAR E O VINAGRE E MISTURE BEM ATÉ LEVANTAR FERVURA.**
7. **ABAIXE O FOGO E COZINHE EM FOGO BRANDO POR CERCA DE 1 HORA, SEMPRE VERIFICANDO PARA NÃO DEIXAR PEGAR NO FUNDO OU REDUZIR DEMAIS.**
8. **RETIRE DO FOGO, ADICIONE KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE E MISTURE BEM. CORRIJA O SAL.**
9. **O CHUTNEY PODE SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO.**



SALADA DE LENTILHAS E LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES:

- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS WILD MUSHROOM EARTH
- 5 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 3 G ---- TEMPERO MAIS SABOR ALECRIM KNORR
- 4 ---- FATIAS DE ABOBRINHA
- 1 UM ---- ALFACE ROMANA LONGA
- 4 ---- FATIAS DE BERINJELA
- 4 UN ---- TOMATE COM RAMA
- 2 UN ---- CEBOLAS GRANDES
- 400 G ---- LENTILHAS SECAS
- 200 G ---- GRÃO DE BICO COZIDO BONDUELLE
- 4 ---- DENTES DE ALHO
- 1 UM ---- LIMÃO
- 100 G ---- VINAGRE
- 50 G ---- MOLHO DE ROMÃ
- 50 G ---- AZEITE
- 50 G ---- VINAGRE BALSÂMICO
- 10 G ---- ÓLEO DE CANOLA
- 15 G ---- TOMATE DESIDRATADO KNORR





SALADA DE LENTILHAS E LEGUMES GRELHADOS

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

1. FATIAR A ABOBRINHA E A BERINJELA EM FATIAS DE 1 CM DE ESPESSURA. COLOCAR EM UM VASILHAME E TEMPERAR COM O LIMÃO, SAL E KNORR INTENSE FLAVOURS WILD MUSHROOM EARTH. DEIXAR DESCANSAR POR 15 MINUTOS.

2. EM UMA FRIGIDEIRA AQUECER O ÓLEO E QUANDO ESTIVER BEM QUENTE SELAR OS DOIS LADOS DAS FATIAS DE ABOBRINHAS E BERINJELAS. RESERVAR.

3. EM UMA PANELA FUNDA, REFOGAR O ALHO, UMA DAS CEBOLAS E O TOMATE DESIDRATADO. ADICIONAR AS LENTILHAS E A ÁGUA. APÓS 15 MINUTOS, ADICIONAR O KNORR WILD MUSHROOM EARTH E COZINHAR POR 40 MINUTOS, EM FOGO BAIXO, ATÉ QUE A LENTILHA ESTEJA COZIDA E SEM CALDO. ADICIONAR O GRÃO DE BICO E RESERVAR.

4. CORTAR OS TOMATES E AS CEBOLAS EM QUARTOS E TEMPERAR COM SAL, AZEITE E MAIS SABOR ALECRIM. ADICIONAR KNORR DEEP SMOKE E ASSAR EM FORNO 200 GRAUS POR 15 MINUTOS.

5. PREPARAR O VINAIGRETTE: MISTURAR O AZEITE, O MOLHO DE ROMÃ E O VINAGRE BALSÂMICO. RESERVAR.

6. PREPARAR A ALFACE: CORTAR A ALFACE AO MEIO LONGITUDINALMENTE E TEMPERAR COM SAL E PIMENTA. GRELHAR EM FRIGIDEIRA O LADO CORTADO, MARCANDO BEM. RESERVAR.

7. MONTAGEM: COLOCAR A ALFACE ROMANA AO CENTRO DO PRATO, A LENTILHA, OS TOMATES, AS FATIAS DE ABOBRINHA, AS FATIAS DE BERINJELA E COBRIR COM O VINAIGRETTE DE ROMÃ. SERVIR.

8. PODE SER SERVIDA FRIA OU MORNA.



TARTA DE QUESO DE MATCHÁ E CARAMELO DE UMAMI

INGREDIENTES:

TORTA:

226 G ---- CREAM CHEESE
200 G ---- CREME DE LEITE FRESCO
100 G ---- AÇÚCAR
2 UN ---- OVOS
15 G ---- FARINHA DE TRIGO
20 G ---- MATCHÁ EM PÓ

CARAMELO:

100 G ---- AÇÚCAR
80 G ---- CREME DE LEITE FRESCO
20 G ---- MANTEIGA
10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI





TARTA DE QUESO DE MATCHÁ E CARAMELO DE UMAMI

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

PARA A TORTA:

1. EM UMA BATEDEIRA COLOCAR O CREAM CHEESE E O AÇÚCAR E BATER POR 5 MINUTOS. ADICIONAR O CREME DE LEITE E A FARINHA E BATER MAIS DOIS MINUTOS.
2. ACRESCENTAR OS OVOS E MISTURAR BEM. ADICIONAR O MATCHÁ EM PÓ.
3. COBRIR UMA FORMA COM PAPEL MANTEIGA E COLOCAR A MISTURA.
4. ASSAR EM FORNO ALTO (200 GRAUS) POR 25 MINUTOS E RETIRAR QUANDO ESTIVER BEM ESCURA E AINDA COM O CENTRO MOLE.
5. DEIXAR GELAR POR 3 HORAS.

PARA O CARAMELO:

6. EM UMA PANELA FAÇA UM CARAMELO COM O AÇÚCAR. ADICIONE O CREME DE LEITE MORNADO E MISTURE BEM ATÉ INCORPORAR.
7. ADICIONE KNORR UMAMI E A MANTEIGA. MISTURE BEM. RESERVE.



TORTA DE CHOCOLATE DEFUMADO E FIGOS GRELHADOS

INGREDIENTES:

TORTA:

190 G ---- FARINHA DE TRIGO
20 G ---- CACAU EM PÓ
55 G ---- AÇÚCAR REFINADO
150 G ---- MANTEIGA EM CUBOS GELADA
1 UN ---- OVO

RECHEIO:

350 G ---- CHOCOLATE MEIO AMARGO
35 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
350 G ---- CREME DE LEITE FRESCO

FIGOS:

6 UN ---- FIGOS
20 G ---- MANTEIGA





TORTA DE CHOCOLATE DEFUMADO E FIGOS GRELHADOS

MODO DE PREPARO:

◀ RECEITUÁRIO

PARA A TORTA:

1. **MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES (MENOS O OVO) EM UM PROCESSADOR. PROCESSE LEVEMENTE ATÉ MISTURAR. ADICIONE O OVO E PROCESSE NOVAMENTE SEM DESENVOLVER MUITO O GLUTEN DA MASSA.**
2. **FORME UMA BOLA COM A MASSA E COLOQUE EM VASILHAME COM TAMPA. DEIXE DESCANSAR NA GELADEIRA POR 2 HORAS.**
3. **APÓS DESCANSAR, ABRA A MASSA E COLOQUE NA FORMA, COBRINDO TODA A BASE E LADOS.**
4. **COLOQUE DE VOLTA A GELADEIRA POR 1 HORA.**
5. **ASSE A MASSA EM FORNO 180 GRAUS POR DEZ MINUTOS. RESERVE.**

PARA O RECHEIO:

6. **AQUEÇA O CREME DE LEITE COM O KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE.**
7. **ACRESCENTE O CHOCOLATE PICADO NO CREME DE LEITE E MISTURE, FORA DO FOGO, ATÉ QUE ESTEJA DERRETIDO**
8. **COLOQUE ESTA MISTURA NA BASE DE TORTA ASSADA E FRIA.**
8. **LEVE A GELADEIRA POR 12 HORAS.**

PARA OS FIGOS:

9. **HIGIENIZE OS FIGOS, CORTE NA METADE E GRELHE EM FRIGIDEIRA QUENTE COM A MANTEIGA.**
10. **MONTAGEM: RETIRE A TORTA DA GELADEIRA, COLOQUE OS FIGOS GRELHADOS EM CIMA DA TORTA. CORTE UMA FATIA E SIRVA COM O CARAMELO.**



THE VEGETARIAN BUTCHER KEBAB, MOLHO DE HORTELÃ E MIX DE FOLHAS

INGREDIENTES:

KAFTA:

- 500 G ---- CARNE MOÍDA THE VEGETERIAN BUTCHER
- 10 G ---- KNORR INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE
- 15 G ---- HELLMANN'S VEGANA
- 1 ---- FATIA DE PÃO BRANCO SEM CASCA
- 30 G ---- SALSINHA PICADA
- 3 G ---- PIMENTA SÍRIA
- 2 G ---- PIMENTA CAYENA
- 2 G ---- CARDAMOMO MOÍDO
- 3 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR PÁPRICA
- 3 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR ALECRIM
- 2 UN ---- ALHO PICADO
- 40 G ---- ESPINAFRE REFOGADO
- Q/B ---- SAL
- 10 UN ---- PALITOS DE MADEIRA

MOLHO DE HORTELÃ:

- 300 G ---- HELLMANN'S VEGANA
- 35 G ---- HORTELÃ PICADO
- 3 G ---- TEMPERO KNORR MAIS SABOR ALECRIM

SALADA:

- 300 G ---- MIX DE FOLHAS
- 100 G ---- TOMATE CEREJA
- 30 ---- FOLHAS DE HORTELÃ





THE VEGETARIAN BUTCHER KEBAB, MOLHO DE HORTELÃ E MIX DE FOLHAS

MODO DE PREPARO:

PARA A KAFTA:

1. DEIXAR OS PALITOS DE MADEIRA EM ÁGUA POR CERCA DE 1 HORA ANTES DE USAR.
2. PROCESSAR A CEBOLA, ALHO, ESPINAFRE, HELLMANN'S VEGANA E A SALSINHA. BATER ATÉ OBTER UMA PASTA. ADICIONE A CARNE MOÍDA THE VEGETARIAN BUTCHER DESCONGELADA, O PÃO E TODOS OS OUTROS TEMPERO.
3. ADICIONE O KNORR INTENSE FLAVORS SMOKE E MISTURE. RETIRE DO PROCESSADOR E LEVAR PARA A GELADEIRA POR PELO MENOS 1 HORA PARA DESENVOLVER SABOR.
4. MONTE OS ESPETINHOS USANDO A QUANTIDADE SUFICIENTE PARA FAZER UMA KAFTA DE 2,5CM DE DIÂMETRO. CASO NECESSÁRIO, UTILIZE PLÁSTICO FILME PARA AJUDAR NA FORMAÇÃO DOS CILINDROS OU MANTER SOBRE REFRIGERAÇÃO.
5. ASSAR EM UMA FORMA UNTADA COM AZEITE EM FORNO A 220°C ATÉ DOURAR.

PARA O MOLHO:

6. MISTURAR A HELLMANN'S VEGANA, TEMPERO MAIS SABOR ALECRIM E AS FOLHAS DE HORTELÃ PICADAS. DEIXAR EM REFRIGERAÇÃO ATÉ O MOMENTO DE USO.

PARA A SALADA:

7. MISTURAR AS FOLHAS COM AS FOLHAS DE HORTELÃ. CORTAR OS TOMATES AO MEIO E RESERVAR.