## Desvendando a Comida Afetiva e Moderna 4





# Estamos sempre com você

#### Estamos prontos para te ajudar!

Basta um clique para falar com a Unilever Food Solutions. Escolha o seu canal favorito.

(11) 97331-4371







# Sumário

Desvendando a Tendência 📖	0
Dicα do Chef	0
Sanduíche de Frango com Abacate no Tostex de	
Hellmann's	0
Bolinho de Galinhada	0
Canja Cremosa de Frango	0
Mousse de 4 queijos com pêssegos assados	0
Moquecα no Conchiglione	0
Legumes Fritos com toque de alho e cebola	_ 1
Berinjela Milanesa com Molho Marinara	1
Mousse Brulê de Pamonha e geleia de damasco	1
Aprenda Mais	1
Compra Food Service	_ 1



# Desvendando a Tendência

#### Um ingrediente muda tudo

Comida Afetiva e Moderna é uma das principais tendências gastronômicas de 2024. Mas o que é essa tendência? Quando falamos de comida afetiva, estamos falando do passado, das nossas memórias. O conceito visa justamente trazer o nostálgico e mesclar com a fome de novidade do público do seu negócio.

#### Conceito

A comida afetiva modernizada não se limita a replicar receitas antigas, mas sim a incorporar influências contemporâneas para uma experiência que desperte novos sentimentos. Mesmo o que remete a uma memória afetiva ao paladar pode usufruir de tendências inovadoras para evoluir em termos de execução, praticidade, sabor e diferencial competitivo.

#### Transforme seus pratos

Uma maneira eficaz de adaptar pratos afetivos à gastronomia moderna é por meio da troca estratégica de ingredientes. Substituir componentes tradicionais por alternativas contemporâneas pode revigorar um prato, tornando-o mais atrativo para o público atual. Experimente incorporar ingredientes da estação, superalimentos ou produtos locais típicos para agregar um toque de frescor e originalidade aos seus pratos.

Quer saber mais?

Baixe agora o Relatório Menus Do Futuro 2024



## Dica do Chef

## 5 dicas fáceis para aplicar a tendência agora mesmo.

- **1.** Na receia do Mousse de 4 Queijos, você pode substituir os pêssegos assados por banana, abacaxi, pera ou outras frutas da estação para aproveitar a sazonalidade.
- **2.** Milanesa é uma técnica super versátil, além da berinjela você pode usar abobrinha, batata doce e couve-flor.
- **3.** Para lembrar dos almoços de fim de semana com a família, nas receitas que usam frango como base é possível usar o famoso frango assado de padaria que agrega sabor e essa memória afetiva.
- **4.** No Legumes Fritos, você pode substituir ou adicionar batata baroa (também conhecida como mandioquinha salsa) que remete a uma culinária caseira e familiar.
- **5.** Além das receitas, para deixar ainda mais intimista e afetivo a hora de servir é importante. Então, uma mesa bem posta com pratos e talheres arrumados, a montagem do prato... tudo isso influencia na hora de comer.





#### Sanduíche de Frango com Abacate no Tostex de Hellmann's

Rendimento: 10 Porções

#### Modo de Preparo

- 1. Em um recipiente fundo, adicione o filé de frango fatiado em porções de 160g, o Caldo de Galina Knorr, o sumo da laranja e pimenta do reino. Marine em refrigeração por 3 horas.
- 2. Espalhe a Maionese Hellmann's de forma generosa em todos os lados dos pães, leve para uma chapa bem quente e doure todos os lados.
- **3.** Asse os filés de frango em uma chapa/grelha até dourar levemente.
- **4.** Corte o abacate e os tomates em fatias finas e tempere com meu Tempero Cebola & Alho.
- **5.** Monte sanduíches com o pão tostado, o frango, o tomate e o abacate.

#### Ingredientes

22 Fatias de Pão Italiano
600g de Maionese Hellmann's
2 Abacates
2 Tomates Caqui
4g Meu Tempero Cebola & Alho
1.6kg de Peito de Frango
20g de Caldo de Galinha Knorr
40ml de Azeite
Sumo de 2 Laranjas
Pimenta do Reino





#### Bolinho de Galinhada

Rendimento: 10 Porções



#### Modo de Preparo

- 1. Em uma panela com azeite doure a cebola, adicione as sobrecoxas de frango, tempere com Caldo de Galinha Knorr e pimenta do reino, doure por 15 minutos.
- 2. Adicione a água e assim que aquecer, adicione a base de tomate Knorr. Misture bem e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos.
- **3.** Inclua o arroz, misture tudo, adicione a salsinha e a cebolinha e cozinhe por 25 minutos.
- **4.** Deixe atingir temperatura ambiente, desfie a sobrecoxa e misture ao arroz novamente, refrigere por 3 horas.

**5.** Adicione Maionese Hellmann's e Maisena, misture tudo até que se torne uma massa cremosa e densa. Molde bolinhas e empane no preparo milanesa. Frite em óleo quente até dourar.

#### Ingredientes

500g de Arroz
25g de Caldo de Galinha
30g de Salsinha Picada
20g de Cebolinha Picada
800g de Sobrecoxa de Frango
Desossada
40ml de Azeite
1L de Água
40g de Base de Tomate Knorr
230g de Maionese Hellmann's
300g de Preparo Milanesa
50g de Maizena
Pimenta do Reino
Óleo para Fritura
40g de Cebola Picada



#### Canja Cremosa de Frango

Rendimento: 10 Porções

#### Modo de Preparo

- **1.** Em uma panela com leite, misture com o Molho Branco Knorr e deixe ferver por 1 minuto.
- 2. Em outra panela adicione o azeite, doure a cebola picada e a pimenta de cheiro picada, acrescente os cubos de frango e tempere com o Caldo de Galinha Knorr.
- **3.** Adicione a água, reduza o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.
- **4.** Adicione a salsinha picada , o arroz e misture tudo, cozinhe por 20 minutos.
- **5.** Após o cozimento, adicione o molho branco, tempere com Meu Tempero Cebola & Alho e misture bem, cozinhe tudo por mais 1 minuto.

#### **Ingredientes**

180g de Molho Branco Knorr
2L de Leite
800g de Frango em Cubos
40g de Salsinha
50ml de Azeite
250g de Arroz Agulhinha
500ml de Água
22g de Meu Tempero Cebola &
Alho
8g de Caldo de Galinha Knorr
50g de Cebola Picada
1 Pimenta de Cheiro Picada





#### Mousse de 4 Queijos com Pêssegos Assados

Rendimento: 10 Porções

#### Modo de Preparo

- 1. Rale todos os queijos e reserve.
- **2.** Em um recipiente fundo, adicione os queijos, o leite, a Maionese Hellmann's e os ovos, misture bem.
- **3.** Leve para forminhas de silicone redondas e asse em banho-maria por cerca de 20 minutos.
- **4.** Refrigere por 4 horas e desenforme.
- **5.** Em uma frigideira aquecida, adicione a manteiga sem sal e doure fatias grossas de pêssego.
- **6.** Misture o iogurte natural com ketchup e mostarda, adicione em uma prato ou bawl de porcelana, inclua os pêssegos assados e o mousse de queijos.

#### **Ingredientes**

150g de Queijo Ricota 150g de Queijo Muçarela 120g de Queijo Gorgonzola 150g de Queijo Parmesão 350g de Maionese Hellmann's 250ml de Leite 2 Ovos 2 Pêssegos 40g de Manteiga sem Sal 40g de Nozes 200g de Iogurte Natural 120g de Ketchup Hellmann's 30g de Mostarda Hellmann's





#### Moqueca no Conchiglione

Rendimento: 10 Porções



#### **Ingredientes**

500g de Conchiglione 450g de Camarão Limpo 12g de Caldo Delícias do Mar Knorr 20g de Base de Tomate Knorr 180ml de Leite de Coco 60g de Pimentão Vermelho 60g de Pimentão Amarelo 50g de cebola Picada 3.080ml de Água 180g de Molho Branco Knorr 2L Leite 25g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr 40g de Coentro Picado 8ml de Azeite de Dendê 25ml de Azeite





#### Moqueca no Conchiglione

Rendimento: 10 Porções



#### Modo de Preparo

- **1.** Em uma panela adicione o azeite e doure a cebola, em seguida adicione os pimentões picados e refogue por 5 minutos.
- **2.** Inclua ao camarão, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr e refogue por 2 minutos.
- **3.** Inclua 80 ml de água e a Base de Tomate Knorr, misture bem até hidratar.
- **4.** Reduza o fogo e adicione o leite de coco.
- **5.** Adicione o azeite de dendê e o coentro picado, cozinhe mais 3 minutos e reserve.
- 6. Cozinhe a massa Conchiglione em água com Meu Tempero Cebola e alho até ficar ao dente, cerca de 2 minutos a menos que o tempo de cozimento orientado na embalagem.

- **7.** Em uma panela adicione o leite e o Molho Branco Knorr, misture bem e ferva por 1 minuto.
- 8. Adicione o molho em um refratário forneável. Use os camarões para rechear a massa e adicione a massa já recheada em cima do molho branco igual como na foto.
- 9. Leve para o forno por 2 minutos.





#### Legumes Fritos com Toque de Alho e Cebola

Rendimento: 10 Porções

#### Modo de Preparo

- **1.** Corte os legumes com casca em palitos.
- **2.** Passe os legumes pela maizena e frite em óleo quente até dourar.
- **3.** Polvilhe o Meu Tempero Cebola & Alho assim que os legumes saírem da fritura.
- **4.** Deixe descansar em papel absorvente e sirva.

#### **Ingredientes**

300g de Batata Inglesa 200g de Cenoura 200g de Batata Doce 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Óleo para Fritura 150g de Maizena





#### Berinjela Milanesa com Molho Marinara

Rendimento: 10 Porções



#### Modo de Preparo

- 1. Fure as berinjelas com um garfo e leve para uma assadeira, regue com azeite e tempere com Meu Tempero Cebola & Alho. Asse em forno baixo por cerca de 25 minutos, até que esteja macia e parcialmente murcha.
- **2.** Empane as berinjelas no preparo milanesa. Garanta que antes desse processo elas estejam úmidas com o próprio liquido interno.
- **3.** Frite em óleo quente até que estejam douradas.
- 4. Em uma a panela adicione azeite e doure a cebola, em seguida adicione a água e quando ferver, adicione a Base de Tomate Knorr, misture bem, inclua o manjericão, alecrim e orégano, deixe ferver por 2 minutos.

**5.** Sirva a berinjela empanada com uma porção do molho marinara.

#### Ingredientes

5 Berinjelas
500g de Preparo Milanesa Knorr
1L de Água
18g de Meu Tempero Cebola &
Alho Knorr
80ml de Azeite
Pimenta do Reino
125g de Base de Tomate Knorr
Óleo para Fritura
20g de Manjericão Fresco
2g de Orégano
1 Ramo de Alecrim
60g de Cebola Picada
80g de Tomate em Cubos



#### Mousse Brulê de Pamonha e Geleia de Damasco

Rendimento: 10 Porções



#### Modo de Preparo

- **1.** Em um recipiente adicione os damascos e o vinho branco, deixe de molho por 3 horas.
- 2. Corte os damascos em cubos pequenos e leve para uma panela com 100g de açúcar e cozinhe até que fique macio, cerca de 15/20 minutos em fogo baixo.
- **3.** Em um liquidificador, bata o leite com a pamonha e reserve.
- **4.** Em uma batedeira misture o Mousse Carte D'or Chocolate Branco com o creme de pamonha e bate até atingir consistência firme. Refrigere por pelo menos 4 horas.
- **5.** Adicione uma camada do mousse, uma porção da geleia de damasco, mais uma porção do mousse e polvilhe açúcar, use o maçarico para criar uma caramelo crocante em cima.

#### **Ingredientes**

400g de Mousse Carte D'or Chocolate Branco 600ml de Leite 350g de Pamonha 170g de Açúcar 250g de Damasco 120ml de Vinho Branco Suave





# Aprenda Mais

Educação gratuita para chefs, cozinheiros e donos de restaurante no Academia UFS.

Nossa missão vai muito além de oferecer produtos de qualidade para o mercado. Pensando no futuro do food service, criamos uma plataforma de educação gratuita para profissionais se capacitarem e atualizarem com os temas mais relevantes do mundo da gastronomia.

A **ACADEMIA UFS** é um portal com treinamentos profissionais, criados por chefs renomados de todo o mundo – incluindo o expert em fermentação Christian Weij, e o Instituto de Gastronomia Internacional (ICCA). Além de dicas de fotografia e marketing, para tornar o seu negócio ainda mais atrativo para o público.

Aulas dinâmicas e objetivas, com vídeos de curta duração, garantem um aprendizado claro e aplicável a sua realidade. Pensando na praticidade, os conteúdos podem ser assistidos offline e garantem certificado ao final das aulas. Se você quiser aprender mais, entre agora em nossa plataforma.

Acesse

**Academia UFS** 

De Chef para Chef



# Compra Food Service

Não perca tempo. Comece agora a transformação do seu negócio.

### Quer aplicar essas receitas agora mesmo no seu estabelecimento?

Adquira seus ingredientes no Compra Food Service – o parceiro na transformação do seu negócio, com promoções exclusivas.



Compre agora com desconto









