20 receitas

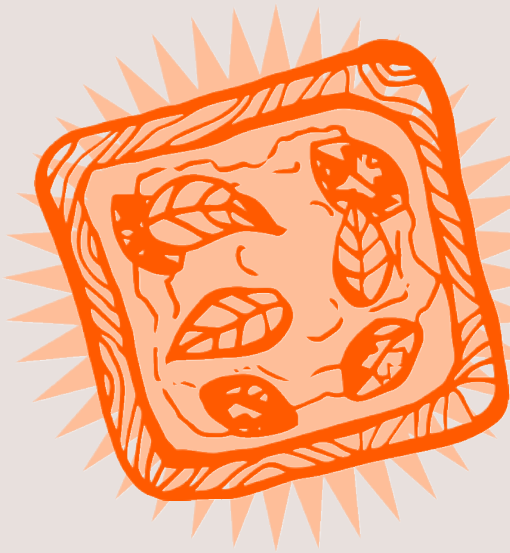
para você ganhar o coração dos

seus clientes

no dia dos namorados

Unilever Food Solutions

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

Dica do Chef 03

File Mignon Marinado com Purê de Batatas 04

Saint Peter, Purê com Pimentão Tostado e Cogumelos 06

Entrecôte Glaceado, Manteiga de Algas e Batata Doce Roxa 08

Risoto de Filé Mignon Suíno 10

Peixe Prego com Molho de Abóbora 12

Sopa de Abóbora e Cenoura com Especiarias 14

Camarão Salteado no Azeite 16

Salada de Quinoa, Grão de Bico e Abobrinha 17

Risoto de Kabocha com Queijo Azul e Amêndoas 18

Mousse de Chocolate e Café, Doce de Leite e Crocante 20

Brownie de Camadas 21

Brownie de Crepe de Brigadeiro de Tangerina 22

Brownie de Pasta de Amendoim com Fios de Caramelo e Castanhas 23

Aprenda Mais 25

Compra Food Service 26

3 Dicas para montar o seu Menu Especial de Dia dos Namorados

Invista no simples

Menus fixos são fáceis de vender em datas comemorativas. Monte um menu padrão, com no máximo três opções de entradas, três pratos principais e três sobremesas. A seguir, sugerimos receitas para o dia dos namorados com duas opções para cada.

Não perca tempo

Planeje com antecedência para ficar à frente. Entenda qual formato é o ideal para o seu negócio: apenas delivery? Reserva de mesa em restaurante? Atenção também ao CMV e práticas da concorrência para entender quais receitas para o dia dos namorados serão realmente vantajosas.

Seja inclusivo

Ofereça opções de dietas restritivas, e certifique-se de que os alérgenos ou ingredientes de origem animal sejam claramente identificados em seu menu. Além disso, a demanda de dietas plant-based não para de crescer, e vale também aprender a montar um cardápio vegano.

Oferecer opções inclusivas parece complicado, mas não é.
A **Hellmann's Vegana**, por exemplo, tem sabor e consistência surpreendentes, e é perfeita para pratos frios e quentes, podendo até substituir o tradicional creme de leite em seus preparos.

Quer saber mais? Leia nosso artigo completo

File Mignon Marinado com Purê de Missô

Ingredientes

- 10g de Caldo De Carne Knorr Professional
- 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 150g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 1kg de Filé Mignon
- 80ml de Azeite
- 20g de Gergelim Preto
- 20g de Gergelim Branco
- 800ml de Água
- 50g de Missô
- 3g de Açafrão Da Terra
- 400g de Batata Bolinha

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, temperar o filé mignon com 6g de Caldo de Carne Knorr Professional, 30ml de azeite e 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.

2. Misturar os dois gergelim e passar a carne de forma que fique uma crosta em volta dela.

3. Selar a carne até que o gergelim toste. Reservar.

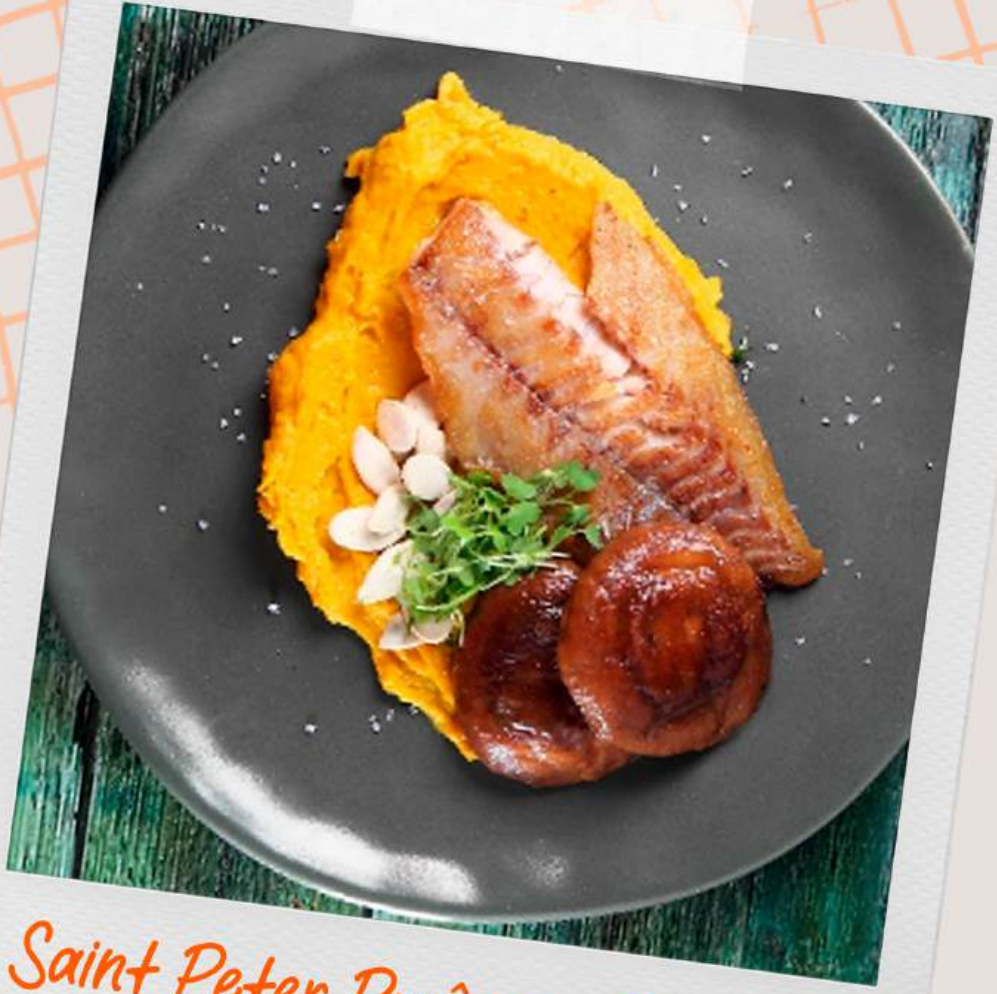
4. Em uma panela, aquecer a água com o missô. Então, adicionar o Purê de Batata Knorr Professional.

5. Temperar com 4g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e o açafrão.

6. Em um recipiente, temperar a batata bolinha com 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e 50 ml de azeite.

7. Assar por 20 minutos a 200°C. Amassar ligeiramente.

8. Servir com a carne e o molho.



Saint Peter, Purê com Pimentão Tostado e Cogumelos

Ingredientes

- 200g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 21g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 1l de Água
- 300g de Pimentão Vermelho
- 20g de Gengibre Ralado
- 10un de Filés De Saint Peter
- 100ml de Azeite
- 20un de Cogumelos Shitake
- 200ml de Suco De Laranja
- 100ml de Semente De Abóbora Tostada

Modo de Preparo

1. Em uma panela, ferver a água. Diminuir o fogo, hidratar o Purê de Batatas Knorr Professional. Cozinhar por 2 minutos.

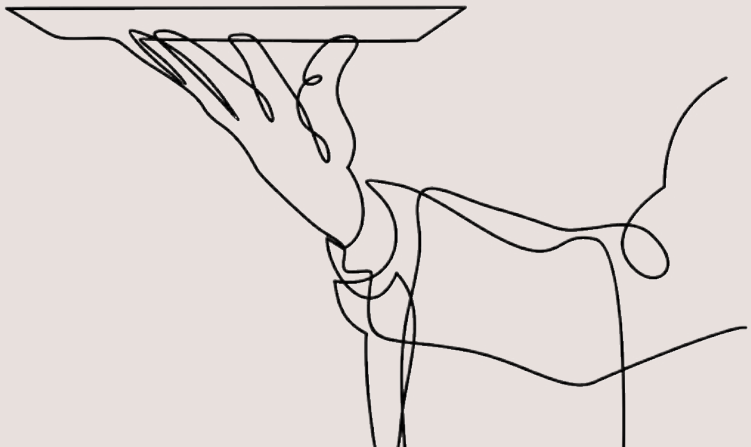
2. Em uma boca de fogão, colocar o pimentão diretamente no fogo e deixe tostar. Repetir em todos os lados. Deixar esfriar. Então, retirar a pele tostada e as sementes. Bater pimentão tostado até virar uma pasta.

3. Adicioncar o pimentão batido no purê de batata junto com o gengibre ralado. Misturar e deixar cozinhar por 2 minutos.

4. Temperar os filés de Saint Peter com 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e grelhar com um toque de azeite.

5. Em uma forma, temperar os cogumelos com 50ml de azeite e o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, e levar para assar por 10 minutos em forno a 170°C. Adicionar o suco de laranja e deixar aquecer por mais 2 minutos.

6. Servir uma porção de purê com o filé de Saint Peter, o cogumelo assado com molho de laranja e sementes crocantes.



Entrecôte Glaceado, Manteiga de Algas e Batata Doce Roxa

Ingredientes

- 22g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 10g de Filés De Contra Filé
- 90ml de Azeite
- 20g de Pasta de Pimenta Coreana Gochujang
- 50g de Ketchup Hellmann's
- 120g de Manteiga
- 30g de Alga Nori
- 500g de Batata-Doce Roxa

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, temperar os filés de contra filé com 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.

2. Em uma tigela, misturar o Ketchup Hellmann's com a pasta de pimenta coreana Gochujang. Reservar.

3. Em uma frigideira aquecida, adicionar o 50ml de azeite e grelhar os filés. Pincele o molho feito com a mistura da pimenta Gochujang com o Ketchup Hellmann's. Deixe grelhar por mais 30 segundos de cada lado para caramelizar.

4. Em uma tigela, misture a manteiga, 2g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e as algas nori picadas. Coloque em um plástico filme e enrole para formar um cilindro. Leve para gelar. Retirar o plástico e cortar em fatias.

5. Em uma assadeira, colocar as batatas doces roxas cortadas, tempere com o restante do azeite e o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e assar por 150°C por 25 minutos ou até estarem cozidas e douradas.

6. Servir o filé glaceado com uma fatia de manteiga de nori e as batatas-doces assadas.

Risoto de Filé Mignon Suíno

Ingredientes

- 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 16g de Caldo De Carne Knorr Professional
- 500g de Filé Mignon Suíno Cortado Em Tiras
- 20ml de Azeite
- 100ml de Vinho Branco
- 600g de Arroz Arbóreo
- 100g de Cogumelo Champignon Fatiado
- 1l de Água
- 200g de Ervilha Torta Em Pedaços
- 200g de Brócolis Com Talo Em Pedaços
- 3g de Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

1. Branquear o brócolis e a ervilha torta. Reservar.

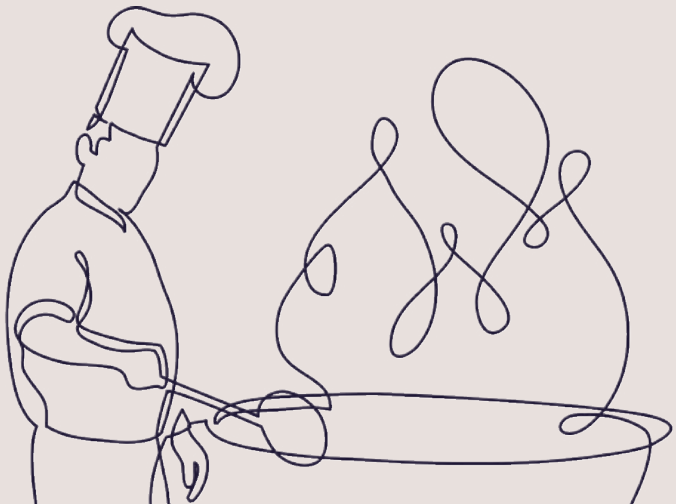
2. Hidratar o Caldo de Carne Knorr Professional na água fervendo por 2 minutos. Reservar.

3. Temperar o filé mignon suíno cortado em tiras com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, refogar no azeite e reservar em uma tigela.

4. Na mesma panela da refoga, adicionar o arroz arbóreo, colocar o vinho branco, misturar bem e deixar evaporar.

5. Adicionar o Caldo de Carne Knorr Professional pronto aos poucos, misturando sempre para que o arroz cozinhe.

6. Adicionar o filé mignon refogado, champignon fatiado, ervilha torta e o brócolis. Temperar com pimenta do reino e sirva.



Peixe Prego com Molho de Abóbora

Ingredientes

- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 90g de Molho Branco Bechamel Knorr Professional
- 1kg de Peixe prego
- 300g de Couve Folha
- 1l de Leite Integral
- 500g de Abóbora Kabocha
- 30g de Coentro Fresco

Modo de Preparo

1. Em um recipiente temperar o peixe em postas com 10g de Caldo Delícias do Mar e 6g de Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional. Reservar.

2. Em uma frigideira com olho fritar a couve fatiada fina até ficar crocante. Reservar.

3. Em uma panela cozinhar a abóbora.

4. Em um liquidificador bater a abóbora com o leite e o Molho Branco Knorr Professional.

5. Levar ao fogo mexendo até espessar.

6. Temperar com 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, coentro picado e a páprica picante.

7. Servir o peixe com o molho e o crispy de couve.

Sopa de Abobora e Cenoura

Ingredientes

- 20g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 2.5kg de Abóbora Kabocha
- 1kg de Cenoura
- 40ml de Azeite
- 10g de Gengibre Fresco Picado
- 5g de Gengibre em Pó
- 4g de Canela em Pó
- 5g de Cúrcuma em Pó
- 3.5l de Água
- 500ml de Leite de Coco
- Pimenta-do-Reino
- Sal
- Semente de abóbora tostada
- Salsinha Fresca

Modo de Preparo

1. Lavar a abóbora sob água corrente, descascar e cortar ao meio. Retirar as sementes e as fibras, e corte em cubos uniformes.

2. Lavar as cenouras e corte em pedaços uniformes.

3. Em uma panela, aquecer o azeite, adicione a abóbora, a cenoura e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional. Misturar bem e deixar cozinhar por cerca de 1-2 minutos.

4. Adicionar o gengibre fresco picado, gengibre em pó, canela em pó e cúrcuma. Mistuar bem e deixar cozinhar por mais alguns minutos.

5. Acrescentar a água e deixar cozinhar até abóbora e cenoura ficarem macias.

6. Bater a sopa no liquidificador ou com mixer para ficar com uma textura cremosa.

7. Voltar a sopa batida para a panela, acrescentar o leite de coco e ajustar o tempero com sal e pimenta-do-reino, deixar cozinhar por 2-3 minutos.

8. Servir a sopa finalizada com semente de abóbora tostada e ramos de salsinha fresca.

Camarão Salteado

Ingredientes

- 8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 8g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 1,3kg de Camarão Limpo
- 50ml de Azeite
- 100ml de Vinho Branco Seco
- 5un de Limao Taiti
- Pimenta-do-Reino
- Salsinha Fresca

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misturar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, e temperar os camarões.

2. Em uma frigideira, aquecer o azeite e doure os camarões dos dois lados, deve ficar ligeiramene dourado.

3. Quando o camarão estiver dourado, adicionar pimenta-do-reino, o vinho branco e deixar finalizar o cozimento.

4. Servir com gomos de limão Taiti e finalizar com salsinha fresca.

Salada de Quinoa, Grão de Bico e Abobrinha

Ingredientes

- 8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 175g Quinoa Branca
- 300ml de água
- 150g de Grão de Bico Cozido
- 300g de Abobrinha em cubos
- 100g de Salsinha Fresca
- 30ml de Azeite
- Pimenta-do-Reino

Modo de Preparo

1. Em uma panela adicionar a água e metade do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a quinoa e cozinhe até que fique macia. Reservar e deixar esfriar.

2. Em uma panela, refogar o grão de bico com o azeite rapidamente, adicionar a abobrinha, temperar com o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Professional. Reservar e deixar esfriar.

3. Em uma tigela, misturar quinoa cozida com grão de bico e abobrinha refogados.

4. Adicionar a salsinha em ramos e misturear em, ajustar o tempero se necessário.

Risoto de Kabocha com Queijo Azul e Amêndoas

Ingredientes

- 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 2kg de Abóbora Kabocha
- 250ml de Vinho Branco Seco
- 100g de Cebola Picada
- 2l de Água
- 800g de Arroz Arbóreo
- 100g de Queijo Parmesão Ralado
- 150g de Manteiga Gelada
- 100g de Queijo Gorgonzola Pedaços
- 100g de Amêndoas Laminadas Tostadas
- Pimenta-do-Reino
- Tomilho Fresco

Modo de Preparo

1. Preaquecer o forno a 180 °C.

2. Lavar a abóbora sob água corrente, descascar e corte ao meio. Retirar as sementes e as fibras, e cortar em cubos médio de 2,5 cm.

3. Distribuir a abóbora numa assadeira, salpicar 4g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e regar com metade do azeite. Assar a 180 °C por cerca de 40 minutos. Reservar.

4. Em uma panela ferver a água, adicionar o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Professional, temperar com pimenta do reino e ferver por 5 minutos. Mantenha aquecido.

5. Em uma panela adicionar o restante do azeite, refogar a cebola até ficar transparente cerca de 5 minutos. Incluir o arroz e misturar bem. Adicionar o vinho branco seco e em seguida o caldo preparado anteriormente, concha por concha.

6. Quando o arroz estiver al dente, acrescentar o queijo parmesão, a manteiga gelada e misture tudo até ficar homogêneo. Incluir a abóbora assada e queijo gorgonzola em pedaços e mexer apenas para incorporar.

7. Finalizar com ramos de tomilho fresco e amêndoas laminadas tostadas.

Mousse De Chocolate e Café, Doce de Leite e Crocante

Ingredientes

- 115g de Mousse de Chocolate Carte D'Or
- 230ml de Leite Gelado
- 5g de Café Solúvel
- 60g de Castanha-do-Brasil
- 100g de Açúcar Cristal
- 90g de Doce de Leite Cremoso

Modo de Preparo

1. Bater Mousse de Chocolate Carte D'Or com leite gelado e café solúvel até ficar firme. Reservar na geladeira.

2. Em uma frigideira tostar a castanha do Brasil até ficar levemente dourada, retirar da frigideira.

3. Na mesma frigideira, fazer o caramelo com açúcar até ficar com uma cor âmbar claro. Juntar a castanha tostada, misturar bem e retirar do fogo.

4. Transferir o caramelo com as castanhas sob um tapete de silicone e espalhar bem, deixar esfriar. Quando frio, quebrar em pedaços pequenos.

5. Montar a sobremesa alternando camadas do Mousse de Chocolate Carte D'Or com o doce de leite, e finalizar com o crocante de castanha.

Brownie de camadas

Ingredientes

- 800g de Brownie & Petit Gateau Carte D'Or
- 190g de Manteiga
- 200ml de Leite
- 395ml de Leite Condensado
- 200g de Creme De Leite
- 150g de Leite Em Pó
- 20g de Óleo vegetal
- Papel manteiga

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aquecer o leite e 150g de manteiga.

2. Em uma batedeira, adicionar o leite aquecido com a manteiga e o Brownie Carte D'or, bater até ficar uniforme.

3. Em uma forma untada com óleo vegetal e forrada com papel manteiga, colocar a massa de brownie e levar ao forno a 170°C por 20 minutos. Retirar do forno e deixar esfriar. Após, desenformar e quebrar bem para esfarelar o brownie. Reservar.

4. Em uma panela, cozinhar o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o restante da manteiga até o ponto de brigadeiro mole. Deixar esfriar e colocar em uma manga de confeitar.

5. Em uma taça ou potes individuais, alternar camadas de brownie e brigadeiro até completar o recipiente. Levar para gelar.

Brownie de Crepe de brigadeiro de tangerina

Ingredientes

- 70g de Maizena
- 70g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 240g de Farinha De Trigo
- 20g de Açúcar
- 200g de Leite Integral
- 1 Ovo
- 345g de Leite Condensado
- 150ml de Suco De Tangerina
- 20g de Manteiga

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misturar a farinha de trigo, Maizena, 20g de açúcar, o leite, o ovo e mexer bem.

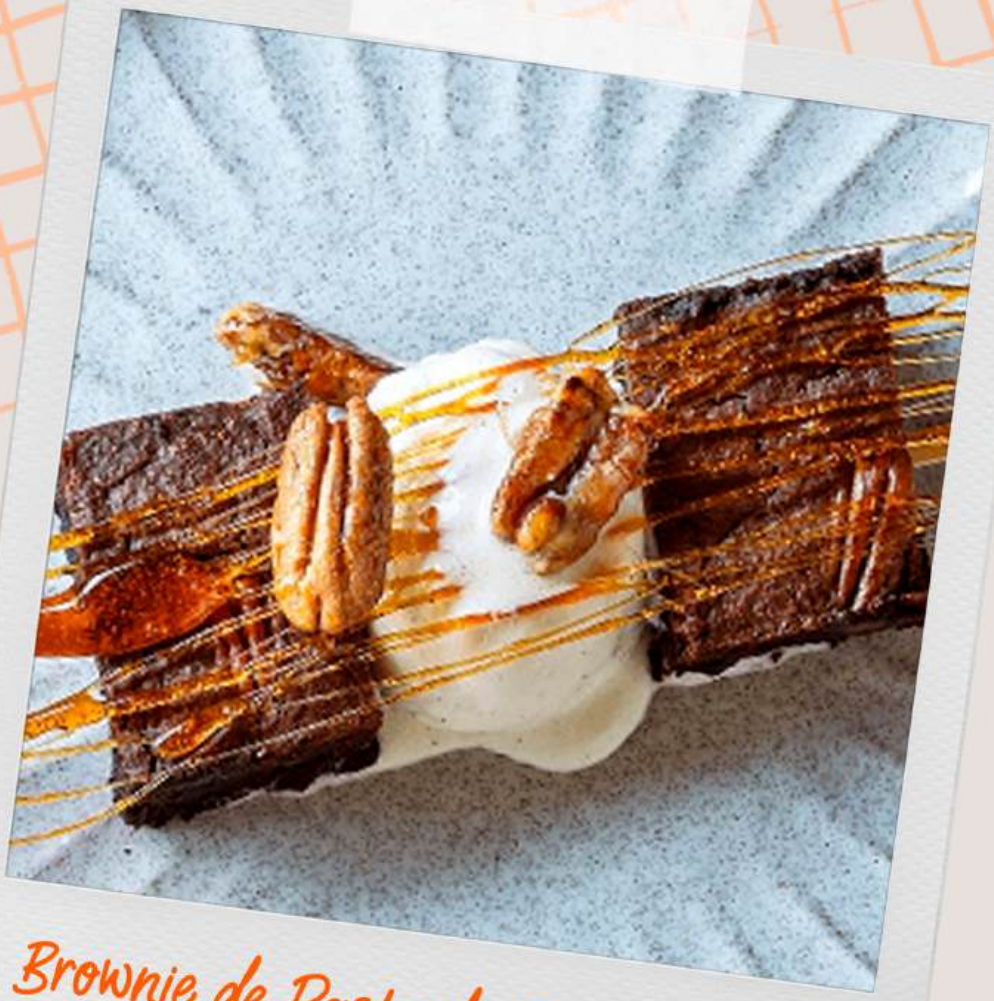
2. Em uma frigideira levemente untada, fazer os discos dos crepes com a massa. Reservar.

3. Em uma panela, misturar o leite condensado, o suco de tangerina, Limão em Pó Knorr Professional e a manteiga.

4. Levar ao fogo mexendo até espessar.

5. Rechear os discos de crepe e dobrar ao meio duas vezes.

6. Servir com gomos de tangerina, se desejar.



Brownie de Pasta de Amendoim com Fios de Caramelo e Castanhas

Ingredientes

- 800g de Brownie & Petit Gateau Carte D'Or
- 300g de Pasta de Amendoim Integral
- 200ml de Leite
- 160g de Açúcar
- 100g de Água
- 100ml de Castanhas

Modo de Preparo

1. Fazer porções com 160g de manteiga de amendoim e levar para o congelador.

2. Em uma panela, aquecer leite com 140 g de manteiga de amendoim até ficar dissolvida.

3. Misturar o Preparo Brownie & Petit Gateau Carte D'or com a mistura de leite e manteiga de amendoim.

4. Transferir para uma assadeira untada e adicionar os pedaços de manteiga de amendoim congelada dentro da massa, separando bem.

5. Assar por cerca de 25 minutos ou até formar casquinha por fora e ficar úmido por dentro. Deixar esfriar.

6. Em uma panela, misturar a água, o açúcar e cozinhar até virar caramelo.

7. Formar fios de caramelo em um tapete de silicone.

8. Corte o Brownie e sirva com os fios de caramelo e as castanhas tostadas.

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

Unilever Food Solutions

HELLMANN'S

Knorr PROFESSIONAL

ARISCO

CARTE D'OR PROFESSIONAL

Cupom MF20 válido para uso no site www.comprafoodservice.com.br. Não cumulativo com outras promoções. Restrito a um uso por CNPJ. Válido para os produtos selecionados até o dia 20/08/2024. Máximo de 12 itens no carrinho.