



MENUS DO FUTURO 2023

DICAS E RECEITAS APAIXONANTES PARA ATRAIR MAIS CLIENTES NO DIA DOS NAMORADOS

Tudo isso visando o menor desperdício possível no preparo. Evite o custo do desperdício, aproveite 100% dos alimentos do seu restaurante



**Unilever
Food
Solutions**

ÍNDICE

Todos os preparos abaixo visam o baixo desperdício



Dicas para um Dia dos namorados perfeito para os seus clientes	1
Quiche de queijo brie com damasco e salada	4
Fondue de queijo com batatas assadas	6
Magret de Pato com Batata Doce Rústica e Figos Glaceados no Demi Glace de Vinho	7
Macaroni com Frutos do Mar e Molho de Tomate Picante	8
Ossbuco com polenta cremosa de parmesão	9
Polvo grelhado com maionese de pimentão vermelho e batatas coradas	10
Rondelli de alho poró caramelizado com ricota	11
Talharim com ragu de cordeiro	13
Brownie com Pimenta e Mousse de Manjericão e Hortelã	14

 Comida Moderna & Afetiva

 O Novo Compartilhar



Unilever
Food
Solutions



CONFIRA ABAIXO AS PRINCIPAIS DICAS PARA UM DIA DOS NAMORADOS PERFEITO PARA SEUS CLIENTES

COMUNIQUE

Aproveite as mídias sociais para comunicar essa data e mostrar um pouco do menu que estará disponível na data.

PROMOCIONE

Crie combos com preços atrativos, equilibrando os seus custos e com uma experiência completa em seu restaurante nessa data especial, para criar a sensação de custo benefício.

SE PREPARE

Defina o quanto antes o seu Menu e prepare seu estoque, evitando rupturas com itens frescos ou produtos mais difíceis de encontrar.

REDUZA SEU MENU

Tenha um menu compacto e campeão: pratos deliciosos para encantar o seu cliente mas sem dificultar a operação de sua cozinha.





CONFIRA ABAIXO AS PRINCIPAIS DICAS PARA UM DIA DOS NAMORADOS PERFEITO PARA SEUS CLIENTES

DELIVERY E TAKE AWAY

Lembre que nessa data, pessoas podem optar por uma comemoração mais intimista dentro de casa e ter opções de pratos que viajam bem ou que só precisem de um toque final para ser finalizado, pode ser uma receita de sucesso.

PARA COMPARTILHAR

Pense em Menus que possam ser divididos pelos casais, isso vai dar agilidade no empratamento e serviço.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Busque parcerias com seus fornecedores de vinhos e destilados, os drinks e vinhos são bem aceitos nessas datas especiais.

AMBIENTAÇÃO

Crie uma atmosfera diferente e convidativa, pense nas músicas para tocar nesse dia, decoração temática, luz de velas e mimos para os casais.



Unilever
Food
Solutions



QUICHE DE QUEIJO BRIE COM DAMASCO E SALADA



Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture a farinha de trigo, Purê Knorr e manteiga, assim que a massa estiver lisa e homogênea, leve para descansar na geladeira por 10 minutos.
2. Em seguida, abra em 2 formas médias e reserve.
3. Em uma panela, adicione metade do leite e misture com o Molho Branco Knorr, leve para o fogo e deixe ferver por 1 minuto, depois espere esfriar.

INGREDIENTES

- 180g de Farinha de Trigo
- 120g de Purê de Batatas Knorr
- 25g de Molho Branco Knorr Professional
- 190g de Manteiga
- 500 ml de Leite
- 2 Ovos
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 220g Queijo Brie
- 12 Damascos
- 80g de Queijo Parmesão
- 150g de Alface Americana
- 150g de Alface lisa
- 120g de tomate
- Azeite
- Sal
- Alcaparras



QUICHE DE QUEIJO BRIE COM DAMASCO E SALADA



Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

4. Após o molho branco atingir temperatura ambiente, misture 2 ovos, 2 gemas e o restante do leite, ajuste sal e pimenta do reino para agregar sabor, bata tudo com garfo ou fouet (batedor aramado) e reserve.

5. Corte o queijo Brie e os damascos em cubos e adicione em cima da massa de quiche, cubra com o creme branco e polvilhe parmesão ralado. Leve ao forno para assar por cerca de 25/30 minutos ou até que a massa esteja crocante e o recheio firme.

6. Rasgue as folhas com as mãos, adicione em um recipiente fundo, coloque os tomates e tempere com azeite, sal e pimenta do reino. Em seguida, adicione as alcaparras, servindo junto com a quiche.

INGREDIENTES

- 180g de Farinha de Trigo
- 120g de Purê de Batatas Knorr
- 25g de Molho Branco Knorr Professional
- 190g de Manteiga
- 500 ml de Leite
- 2 Ovos
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 220g Queijo Brie
- 12 Damascos
- 80g de Queijo Parmesão
- 150g de Alface Americana
- 150g de Alface lisa
- 120g de tomate
- Azeite
- Sal
- Alcaparras

FONDUE DE QUEIJO COM BATATAS ASSADAS

Rendimento: Preparo para 4 pessoas



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite e o Molho Branco Knorr Professional, misture bem e deixe ferver por 1 minuto.
- 2.** Acrescente os queijos processados/picados e misture bem, até que tudo esteja derretido e incorporado. Inclua o conhaque e misture bem.
- 3.** Em uma assadeira, leve as batatas cortadas em gomos e regadas com o azeite, polvilhe o sal e a pimenta do reino, finalizando com a páprica doce.
- 4.** Asse no forno em temperatura média, até que as batatas estejam ao dente, deixe atingir temperatura ambiente e as use para mergulhar no fondue de queijo.

INGREDIENTES

- 45g de Molho Branco Knorr
- 600ml de Leite
- 50ml de Conhaque
- 200g de Queijo Parmesão
- 120g de Queijo Gorgonzola
- 150g de Queijo Ementhal
- 300g de Batata Aperitivo
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- Sal
- Páprica Doce



Magret de Pato com Batata Doce Rústica e Figos Glaceados no Demi Glace de Vinho

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Higienize as batatas e cozinhe inteira e com casca no vapor ou em água com sal, quando estiver ao dente, retire do cozimento e deixe atingir temperatura ambiente, reserve.

2. Em uma panela ou chapa bem quente, adicione o azeite e doure o peito de pato já temperado com pimenta do reino e Caldo de Galinha Knorr Professional. Inicie com a parte da pele para baixo. Quando estiver bem dourada, vire o lado. Importante o ponto interno ser rosado.

3. Em uma panela, adicione manteiga e doure as fatias de batata doce, reserve.

4. Em outra panela, adicione a água e misture com o Demi Glace Knorr Professional, ferva por 1 minuto e adicione o vinho tinto seco, cozinhe por mais 2 minutos e pincele os figos, levando para o forno por 2 minutos.

5. Monte o prato como preferir, usando fatias do peito de pato, batatas douradas e figos glaceados com o molho. Ajuste pimenta do reino se necessário.

INGREDIENTES

- 450g de Peito de Pato
- 5 Figos Frescos
- 30g de Demi Glace Knorr Professional
- 8g de Caldo de Galinha Knorr
- 400g de Batata Doce
- 180ml de Vinho Tinto Seco
- 200ml de Água
- Pimenta do Reino
- 40g de Manteiga
- 40ml de Azeite



Macaroni com Frutos do Mar e Molho de Tomate Picante

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e quando ferver misture a Base de Tomate Knorr Professional. Deixe ferver 1 minuto e reserve.
- 2.** Em outra panela adicione água e sal e cozinhe a massa até que esteja ao dente.
- 3.** Em uma panela adicione azeite e doure o alho poró fatiado, refogue por 3 minutos, inclua os mexilhões e anéis de lula, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino, após 4 minutos, adicione os camarões e misture tudo, inclua as rapas de limão siciliano e após 1 minuto o molho de tomate já pronto.
- 4.** Inclua a massa ao dente e cozinhe mais um minuto. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 300g de Massa Macaroni
- 200g de Camarão Limpo
- 50g de Anéis de Lula
- 50g de Mexilhões Sem Concha
- 80g de Alho Poró com folhas
- 40ml de Azeite
- 15g de Caldo Delícias do Mar
- 65g de Base de Tomate Knorr Professional
- 500ml de Água
- Pimenta do Reino
- Raspas de Limão Siciliano



OSSOBUCO COM POLENTA CREMOSA DE PARMESÃO

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela de pressão, adicione o azeite e doure a cebola picada. Em seguida doure os dois ossobuco já temperado com Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino.
- 2.** Quando estiver dourado, adicione o vinho tinto seco e deixe evaporar o álcool. Adicione os cubos de tomate, a folha de louro e 500ml de água, quando todo o caldo ferver, inclua a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e misture bem, feche a panela e cozinhe por 25 minutos
- 3.** Verifique se o ossobuco está macio e reserve.
- 4.** Em outra panela, adicione o restante da água e o Tempero Meu Arroz Knorr Professional, misture bem e quando aquecer, adicione a farinha de milho para polenta, misture bem e cozinhe até ficar cremoso, desligue o fogo, adicione manteiga gelada e o parmesão curado. Sirva uma porção da polenta cremosa com o ossobuco e um pouco de salsinha, finalize com salsinha.

INGREDIENTES

- 2 Ossobuco(700g)
- 65g de Base de Tomate Knorr Professional
- 10g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 1L de Água
- 150ml de Vinho Tinto Seco
- 100g de Tomate em Cubos
- 1 Folha de Louro
- 80g de Cebola Picada com Casca
- 40ml de Azeite
- 30g de Salsinha Picada
- 120g de Farinha de Milho para Polenta
- 8g de Tempero Meu Arroz Knorr Professional
- 150g de Parmesão Curado e Ralado
- Pimenta do Reino
- 100g de Manteiga Gelada

POLVO GRELHADO COM MAIONESE DE PIMENTÃO VERMELHO E BATATAS CORADAS

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela com água, adicione o Caldo Delícias do Mar, metade do Tempero Meu Arroz Knorr Professional e a folha de louro, quando ferver, mergulhe o polvo no caldo e retire rapidamente, repetindo esse processo 6/7 vezes, em seguida deixe o polvo cozinhar nesse caldo até que esteja ao dente.

2. Espete o pimentão vermelho em um garfo e com ajuda do maçarico, toste a pele até que esteja totalmente escura. Espere esfriar e retire a pele, raspando o pimentão. Processe esse pimentão assado no liquidificador com a Maionese Hellmann's até que se torna uma maionese laranja e homogênea.

3. Corte as batatas com casca em gomos e cozinhe no vapor por cerca de 4 minutos, retire do vapor e doure na frigideira quente com azeite e manteiga, temperando com o restante do Tempero Meu Arroz Knorr Professional e páprica picante. Doure até estejam macias. Em outra panela aquecida com manteiga e azeite, doure rapidamente os tentáculos de polvo e tempere com páprica picante. Monte o prato como preferir, usando os tentáculos de pouco, a maionese de pimentão assada e as batatas coradas.

INGREDIENTES

- 1,2 kg de Polvo Fresco e Limpo
- 17g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 20g de Tempero Meu Arroz Knorr Professional
- 1L de Água
- 1 Folha de Louro
- 500g de Maionese Hellmann's
- 1 Pimentão Vermelho Grande
- 550g de Batata Inglesa
- 50ml de Azeite
- 80g de Manteiga
- Páprica Picante

Rondelli de Alho Poró Caramelizado com Ricota

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. MOLHOS DE TOMATE E BRANCO

Em uma panela, adicionar 1 l de água e, quando ferver, hidratar a Base de Tomate Knorr Professional, misturar bem e cozinhar por 2 minutos. Reservar.

Em outra panela, adicionar o leite e misturar o Molho Branco Knorr Professional. Ligar o fogo e mexer até espessar. Resfriar.

2. MASSA

Em uma panela, ferver a água, adicionar o sal e cozinhar as tiras de massa para lasanha até estarem ao ponto.

Retirar e deixar escorrer, com cuidado para não deixar grudar

INGREDIENTES

MOLHOS DE TOMATE E BRANCO

- 50g de Molho Branco Knorr Professional
- 125g de Base de Tomate Knorr Professional
- 1l de Água
- 500ml de Leite

MASSA

- 3 l de Água
- 700 g de Massa seca para Lasanha

Rondelli de Alho Poró Caramelizado com Ricota

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

3. RECHEIO

Cortar o talo do alho-poró em meia-lua e as folhas finamente.

Em uma panela, adicionar o azeite e dourar o alho-poró. Adicionar o açúcar e deixar caramelizar.

Em um recipiente, misturar a ricota e temperar com o Meu Arroz Knorr Professional, sal e pimenta do reino.

Adicionar o Molho Branco Knorr pronto e frio e o alho-poró caramelizado. Misturar e reservar.

4. MONTAGEM

Pegar uma folha de massa cozida e distribuir o recheio de alho-poró em camadas finas. Enrolar em formato de espiral. Resfriar.

Cortar em fatias de 2 cm. Reservar.

Em uma forma, adicionar uma camada fina de molho de tomate, posicionar os rondellis e finalizar com queijo muçarela e gratinar em forno a 170 °C

INGREDIENTES

RECHEIO

- 600g de Alho-poró inteiro
- 500g Molho Branco Knorr Pronto
- 100g de Açúcar
- 50 ml de Azeite
- 300 g de Ricota
- 10g de Meu Arroz Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- Sal

MONTAGEM

- 300g de Queijo Muçarela



TALHARIM COM RAGU DE CORDEIRO



Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e aqueça. Assim que ferver, acrescente a Base de Tomate Knorr e misture bem. Em seguida, adicione o talo de salsão, as folhas de manjericão, abaixe o fogo e cozinhe por 2 minutos, reserve.
- 2.** Em outra panela, adicione o azeite e deixe a cebola dourar.
- 3.** Acrescente o cordeiro desfiado, ajuste o sabor com pimenta do reino e um toque de Caldo de Carne Knorr e refogue os ingredientes por 3 minutos.
- 4.** Em seguida adicione o vinho tinto e misture bem, deixe evaporar o álcool e inclua o molho de tomate, misture novamente e cozinhe mais 1 minuto.
- 5.** Cozinhe a massa em água e sal por cerca de 7 minutos, em seguida finalize o cozimento dentro do molho.

INGREDIENTES

- 400g de Massa Talharim
- 65g de Base de Tomate Knorr
- 500ml de Água
- 1 Talo de Salsão
- 100ml de Vinho Tinto Seco
- Pimenta do Reino
- Folhas de Manjericão Fresco
- 250g de Carne de Cordeiro Desfiada
- 40ml de Azeite
- 30g de Cebola
- 7g de Caldo de Carne Knorr



Brownie com Pimenta e Mousse de Manjericão e Hortelã

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. BROWNIE

- Em um recipiente fundo, misturar o Brownie Carte D'Or com o leite e a manteiga morna.
- Picar a pimenta dedo-de-moça sem sementes e misturar na massa do brownie de maneira distribuída.
- Levar ao forno em uma forma de 25x25cm por cerca de 25/30 minutos, até que esteja macio e assado.

2. MOUSSE

Pasta de manjericão

- Em um liquidificador, bater 200 ml de leite de aveia, hortelã e o manjericão no modo pulsar até que o leite de aveia absorva a coloração e sabor do manjericão. Reservar.

INGREDIENTES

BROWNIE

- 800g de Brownie Carte D'Or
- 140g de Manteiga derretida
- 200ml de leite morno
- 2 Pimentas dedo-de-moça

MOUSSE

PASTA DE MANJERICÃO

- 200ml de Leite de aveia
- 200g de Manjericão fresco (folhas)
- 100g Hortelã (folhas)

MONTAGEM

- 550ml de Leite de aveia
- 400g de Mousse Branco Carte D'O



Brownie com Pimenta e Mousse de Manjeriçã e Hortelã

Rendimento: 10 Porções

3
Comida
AFETIVA &
MODERNA

MODO DE PREPARO

3. MONTAGEM

• Em uma batedeira, misturar a pasta de manjeriçã, 550 ml de leite de aveia e o Mousse Branco Carte D'Or. Bata até que o mousse se firme e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

4. MONTAGEM FINAL

• Corte o brownie em porções de 110 g e sirva junto com o mousse de manjeriçã

INGREDIENTES

BROWNIE

800 g de Brownie Carte D'Or
140 g de manteiga derretida
200 ml de leite morno
2 pimentas dedo-de-moça

MOUSSE

PASTA DE MANJERICÃO

200 ml de leite de aveia
200 g de manjeriçã fresco
(folhas)
100 g hortelã (folhas)

MONTAGEM

550 ml de leite de aveia
400 g de Mousse Branco Carte
D'O



Temos que ser conscientes com os alimentos disponíveis e pensar na melhor forma de utilizá-los para reduzir o desperdício, maximizar o lucro e agir de maneira sustentável, trazendo benefícios ao planeta e aos negócios, como **economia de custos, sustentabilidade, satisfação do cliente e competitividade.**

Unilever Food Solutions

PRONTO PARA HOJE. CRIANDO O AMANHÃ.



Unilever
Food
Solutions

PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O
SEU NEGÓCIO, ACESSE:

www.unileverfoodsolutions.com.br

BAIXE NOSSO RELATÓRIO COM
AS 8 TENDÊNCIAS PARA INOVAR
O SEU NEGÓCIO

Menus do Futuro

SIGA AS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:

