

**COMO DEIXAR
A SUA PADARIA PRONTA
PARA O FUTURO.**



Unilever
Food
Solutions

**MENUS DO
FUTURO**

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO (2)

COMIDA DE RUA MODERNA (3)

COZINHA SEM FRONTEIRAS (8)

RAÍZES CULINÁRIAS (13)

O cenário culinário de 2025 é influenciado por grandes forças, como a abordagem única da Geração Z em relação à alimentação e bebidas, que evolui com o tempo, remodelando tendências junto com trocas culturais impulsionadas pela migração e turismo.

Essas forças macro nos levaram a identificar quatro tendências principais para o próximo ano: **Comida de Rua Moderna, Cozinha Sem Fronteiras, Raízes Culinárias e Gastronomia Personalizada**. Seleccionamos aquelas que fazem mais sentido para a operação de Padaria – as quais você explorará nas páginas deste livro por meio de receitas deliciosas!



COMIDA DE RUA MODERNA

Essa tendência foca em elevar a essência da comida de rua, incorporando ingredientes premium e técnicas refinadas, enquanto mantém seu charme informal e senso de descoberta.

O resultado é uma experiência gastronômica de alta qualidade que retém a atmosfera casual e dinâmica da cena de comida de rua. Ela atrai os clientes modernos que buscam opções de alimentos acessíveis e emocionantes, particularmente aqueles influenciados por sabores globais. Inspire-se nas próximas páginas a trazer esse conceito para dentro da sua padaria!



Como aplicar no seu negócio

Comida de Rua Moderna pode incluir opções de baixo custo e fácil preparo, uma vez que precisam ser pratos acessíveis e servidos de forma rápida. Inspire-se nesses pratos para reduzir custos e ganhar agilidade na cozinha.

A nossa sugestão pode ser servida tanto como um salgado individual, como em uma porção no Happy Hour. Também tem a opção de mudar o recheio para fazer melhor uso dos ingredientes que já possui na operação.

EMPANADA DE GUSCUIZ RECHEADA DE CARNE DE SOL



EMPANADA DE GUSGUZ RECHEADA DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

Massa da Empanada

6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
780 ml de Água
450 g de Farinha de Milho tipo flocão
20 g de Manteiga de Garrafa
Óleo para fritura

Recheio de Carne de Sol e Queijo Coalho

10 g de Caldo de Carne Knorr Professional
500 g de Carne de Sol dessalgada em cubos
50 ml de Azeite
150 g de Cebola Roxa
2 g de Cominho em pó
150 g de Queijo Coalho em cubos pequenos

Salsa de Tomate

80 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
250 ml de Água
150 g de Tomate sem semente em cubos
50 g de Cebola em cubos
10 g de Alho fatiado
10 g de Pimenta Serrana Fresca picada
30 ml de Azeite
1 g de Pimenta-do-Reino moída

MODO DE PREPARO

Massa da Empanada

(1) Em uma panela, ferver a água.
(2) Em um recipiente, misturar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a farinha, a manteiga e água fervida até ficar bem uniforme.

(3) Cobrir com plástico filme e deixar na geladeira até esfriar.
(4) Dividir a massa em porções de 70 g, abrir entre duas camadas de plástico para formar um disco.
(5) Colocar o 20 g de recheio de carne, 5 g de queijo coalho, fechar juntando as bordas formando uma meia lua.
(6) Fritar em óleo quente por imersão a 180°C até ficar dourada. Transferir sobre papel toalha para remover o excesso de óleo.
(7) Servir com Picles de Maxixe e Salsa de Tomate.

Recheio de Carne de Sol

(1) Em uma panela de pressão, refogar com o azeite a carne, temperar com o Caldo de Carne Knorr Professional, adicionar suficiente para cobrir a carne e fechar.
(2) Cozinhar na pressão por 40 minutos.
(3) Após a pressão sair, retirar a carne do caldo, reservar 200 ml do caldo e desfiar a carne. Reservar.
(4) Em uma panela, refogar a cebola roxa no azeite, adicionar a carne desfiada e cominho.
(5) Acrescentar o caldo reservado, deixar secar e ajustar o tempero, se necessário. Deixar a carne esfriar antes de usar como recheio.
(6) O queijo coalho é usado como recheio no momento de moldar a empada.

Salsa de Tomate

(1) Em uma panela, aquecer a água, adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e mexer até espessar. Reservar.
(2) Em uma panela, refogar o tomate, a cebola, o alho, a pimenta no azeite. Acrescentar o molho de tomate pronto, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, pimenta-do-reino e cozinhar por mais 1-2 minutos.
(3) Transferir para um recipiente com tampa e manter sob refrigeração até o momento de usar.

Caldo de Carne Knorr Professional

Oferece um sabor autêntico com o balanço ideal do sabor de carne e ingredientes de alta qualidade. Realça os principais ingredientes do seu prato, proporcionando um toque especial em molhos, sopas e ensopados.



Como aplicar no seu negócio

Atraia clientes novos ao oferecer opções inovadoras e acessíveis, mantendo a qualidade e a originalidade. Modernize pratos de 'Comida de rua' para se adequarem melhor ao ambiente da padaria.

A receita de Churrasco Grego pode se tornar um lanche que é servido no almoço, ou uma porção para o horário da tarde. Além disso, é possível personalizar ao utilizar uma proteína que já está em algum outro prato no cardápio. E assim, otimizando o seu menu e estoque.

CHURRASCO GREGO COM MAIONESE CÍTRICA E PICKLES DE CEBOLA



CHURRASCO GREGO COM MAIONESE CÍTRICA E PICLES DE CEBOLA

INGREDIENTES

Churrasco Grego

40 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
30 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
20 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
10 g de Páprica Doce
8 g de Chimichurri
8 g de Pimenta Síria
400 g de Filé de Contrafilé
1 kg de Sobrecoxa desossada
600 g de Bife de Coxão Mole
300 g de Bacon fatiado
700 g de Cebola roxa em pétalas
300 g de Pimentão Amarelo em tiras largas
300 g de Pimentão Vermelho em tiras largas
10 unidades de Pão de Leite tipo baguete

Maionese Cítrica

400 g de Maionese Hellmann's
15 ml de Suco de Limão-cravo
2 g de Cebolinha Fresca picada.

Picles de Cebola

240 ml de Água
240 ml de Vinagre de Arroz
35 g de Açúcar Refinado
10 g de Sal Refinado
10 grãos de Pimenta-do-Reino
500 g de Cebola Roxa em pétalas

(2) Temperar todas as carnes com o tempero.
(3) Montar o espeto intercalando as carnes com o bacon, os pimentões e a cebola roxa.
(4) Cortar as pontas das carnes para ficarem mais padronizadas.
(5) Levar para o forno giratório para assar a 180°C até ficar bem dourado.
(6) Corte bem fino.
(7) Rechear o pão com as carnes e servir acompanhado de maionese cítrica, picles de cebola roxa e queijo coalho frito.

Maionese Cítrica

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o suco de limão, a cebolinha até ficar uniforme.
(2) Manter sob refrigeração até o momento de servir.

Picles de Cebola

(1) Em uma panela, misturar a água, o vinagre, o açúcar, o sal, a pimenta e levar ao fogo até ferver.
(2) Adicionar a cebola na calda, desligar o fogo e deixar ficar morno.
(3) Transferir para um recipiente esterilizado, tampar e deixar esfriar.
(4) Descansar por 12h na geladeira antes de usar.

MODO DE PREPARO

Churrasco Grego

(1) Em um recipiente, misturar o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Molho Demi Glace Knorr Professional, a Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, a páprica doce, o chimichurri, a pimenta síria até ficar uniforme. tampar e deixar esfriar.

Utilize a maionese Hellmann's como base para o molho para deixar ele cremoso e saboroso.



GOZINHA SEM FRONTEIRAS

Essa tendência gastronômica mistura diversas tradições culinárias em experiências harmoniosas e inovadoras.

Esse movimento é impulsionado pela globalização e migração, bem como por uma nova geração de chefs que buscam honrar suas raízes multiculturais. Esses chefs estão reinventando como diferentes influências culinárias podem ser combinadas para criar pratos únicos e autênticos que vão além da inovação.



Como aplicar no seu negócio

Para se diferenciar dos concorrentes, inclua no seu cardápio pratos com influências internacionais, oferecendo uma experiência única aos seus clientes. Isso mantém a sua padaria sempre atualizada e interessante.

BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS



BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS

Essa receita pode ser servida como um salgado individual na sua Padaria e também uma opção para o buffet do almoço.

Origem

Börek é uma comida turca, geralmente pequenos pastéis de massa recheados com carne, queijo, espinafre ou outros legumes.

INGREDIENTES

Borek

40 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
20 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
14 g de Caldo de Carne Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
700 g de Carne Moída
30 ml de Azeite
150 g de Cenoura com casca em cubos pequenos
150 g de Chuchu com casca em cubos pequenos
150 g de Tomate Italiano sem semente em cubos pequenos
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca picada
5 g de Garam Masala
80 g de Manteiga Sem Sal derretida
50 g de Açúcar Cristal
50 g de Mel
100 g de Gergelim Branco torrado
300 g de Massa Filo descongelada

Maionese de Tahine

500 g de Maionese Hellmann's
4 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
15 g de Raspas de Limão Siciliano
50 ml de Suco de Limão Siciliano
30 g de Tahine
30 g de Alho picado

MODO DE PREPARO

Borek

- (1) Em uma panela, refogar a carne moída com o Molho Demi Glace Knorr Professional, o Caldo de Carne Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional no azeite até ficar dourado.
- (2) Adicionar a cenoura, o chuchu, o tomate e continuar a refogar.
- (3) Temperar com o garam masala, cebolinha, salsinha e finalizar com a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional. Deixar esfriar.
- (4) Preaquecer o forno a 180°C.
- (5) Abrir as folhas de massa filo, use duas folhas sobrepostas e rechear com o refogado de carne pela borda mais larga.
- (6) Enrolar para formar um cilindro, dispor dentro de uma assadeira redonda pelas laterais. Repetir o processo de rechear e colocar na assadeira até formar uma espiral chegando ao centro.
- (7) Pincelar a manteiga na superfície do borek.
- (8) Assar a 180°C por 15 minutos ou até ficar dourado.
- (9) Espalhar o mel, polvilhar o açúcar cristal e voltar ao forno até dourar.
- (10) Finalizar com gergelim.
- (11) Servir acompanhado de Maionese de Tahine.

Maionese de Tahine

- (1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional o suco de limão e as raspas de limão, a tahine e o alho até ficar uniforme.
- (2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até momento de servir.

Maionese Hellmann's
A escolha perfeita para o food service! Feita para muitas aplicações, ela rende até 30% mais e oferece o sabor irresistível da verdadeira Maionese Hellmann's.



Como aplicar no seu negócio

Uma ótima opção para sair da Torta de Frango com requeijão cremoso de sempre e se diferenciar é a receita abaixo. Um prato conhecido pelos brasileiros, a torta, mas com um recheio inusitado e delicioso.

TORTA DE CARNE COM QUEIJO CURADO E PICLES DE COGUMELO



TORTA DE CARNE COM QUEIJO CURADO E PICLES DE COGUMELO

Origem

Inspirada na 'Tourtière', uma torta de carne tradicional do Canadá, recheada com uma mistura saborosa de carnes e especiarias, envolta em uma massa folhada e crocante.

INGREDIENTES

Torta

100 g de Purê de Batata Knorr Professional
30 g de Maionese Hellmann's
3 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
200 ml de Água
150 g de Farinha de Trigo
30 g de Gema de Ovo

Recheio de Carne e Queijo

30 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
20 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
10 g de Caldo de Carne Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
1 kg de Coxão Mole em cubos
100 g de Pimentão Vermelho em cubos pequenos
50 ml de Azeite
10 g de Pasta Harissa
2 g de Orégano Fresco picado
2 g de Tomilho Fresco picado
1 g de Noz-moscada moída
300 g de Batata Cozida em cubos médios
150 g de Queijo Curado ralado grosso

Picles de Cogumelo

10 g de Mostarda Hellmann's
5 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 ml Água
10 g de Café em pó
125 g de Cogumelo Paris fatiado
125 g de Cogumelo Porto Bello fatiado
50 ml de Vinho Branco Seco
8 g de Hortelã Fresco picada
4 g de Alecrim Fresco picado

MODO DE PREPARO

Torta

(1) Em uma panela, ferver a água, adicionar o Purê de Batata Knorr Professional e mexer até ficar homogêneo. Deixar esfriar.
(2) Em uma tigela, misturar o purê morno, a Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr e a farinha de trigo. Amassar até ficar uniforme.
(3) Preaquecer o forno a 180°C.

(4) Abrir a massa e forrar uma forma de fundo falso tanto a base quanto as laterais. E com o restante da massa, abrir novamente e cortar tiras para decorar a torta.
(5) Adicionar o recheio de carne e alisar bem.
(6) Cobrir com tiras de massa e pincelar a gema de ovo.
(7) Levar para assar por 25 minutos a 180°C, retirar do forno deixar ficar morno.
(8) Servir acompanhado com o picles de cogumelo.

Recheio de Carne e Queijo

(1) Em uma panela de pressão, colocar a carne, o Caldo de Carne Knorr Professional e cobrir com água suficiente para cozinhar.
(2) Cozinhar na pressão por cerca de 20-30 minutos ou até a carne ficar macia.
(3) Após a pressão sair, retirar a carne, reservar 200 ml do caldo e desfiar a carne.
(4) Em uma panela, refogar a carne, o pimentão no azeite. Adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional, o Molho Demi Glace Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a pasta harissa, o orégano, o tomilho, a noz-moscada e misturar muito bem.
(5) Acrescentar o caldo do cozimento e cozinhar por 2-3 minutos, então, misturar a batata e mexer bem.
(6) Retirar do fogo e deixar esfriar para adicionar o queijo.

Picles de Cogumelo

(1) Em uma panela, aquecer a água e coar o café. Reservar.
(2) Em um recipiente, colocar os cogumelos, o café e o vinho. Deixar descansar por 2 horas.
(3) Coar os cogumelos tirando o excesso do líquido.
(4) Temperar com a Mostarda Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a hortelã e o alecrim.
(5) Transferir para um recipiente de serviço e manter sob refrigeração até o momento de servir.



Caldo de Carne Knorr Professional

Oferece um sabor autêntico e equilibrado de carne com ingredientes de alta qualidade, realçando seus pratos e dando um toque especial

RAÍZES CULINÁRIAS



Uma tendência crescente no mundo culinário é a celebração e o renascimento de culinárias regionais menos conhecidas, honrando ingredientes indígenas e técnicas de cozinha que se conectam ao patrimônio cultural.

Esse movimento enfatiza a importância de preservar o passado enquanto avança, garantindo que a autenticidade permaneça no coração de cada prato. A tendência muitas vezes começa dentro de uma região e pode ganhar reconhecimento mais amplo, mas deve manter sua verdadeira essência para ter sucesso.

Como aplicar no seu negócio

Resgate receitas tradicionais brasileiras, utilizando ingredientes locais e sazonais para reduzir custos com ingredientes, valorizar a cultura local e oferecer pratos autênticos.

A Rabada é um excelente opção de Prato Feito, mas também poder ser incluída no cardápio como uma porção para o Happy hour.

RABADA AO MOLHO DE VINHO COM PIRÃO

RABADA AO MOLHO DE VINHO COM PIRÃO

INGREDIENTES

Rabada

60 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
50 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
30 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
3 kg de Rabada
100 ml de Azeite
150 ml de Vinho tinto
50 g de Alho fatiado
1 l de Água
20 g de Cebolinha Fresca picada
20 g de Salsinha Fresca Picada
600 g de Agrião

Pirão

10 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
300 g de Cebola em cubos pequenos
300 g de Tomate sem semente em cubos pequenos
30 ml de Azeite
150 g de Talos de Agrião picados
600 ml de Água
400 ml de Molho de Cozimento da rabada
200 g de Farinha de Mandioca
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca Picada

Mandioca na Manteiga

1,2 kg de Mandioca Cozida sem casca em pedaços
100 g de Manteiga Sem Sal

MODO DE PREPARO

Rabada

(1) Tirar o excesso de gordura da rabada e aferventar os pedaços em água quente. Retirar da água e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
(2) Em uma panela de pressão, aquecer o azeite e fritar bem a rabada.
(3) Adicionar o vinho, o alho, cobrir com cerca de 1 litro de água ou o suficiente para cobrir e fechar a panela.

(4) Cozinhar na pressão por 25 minutos ou até ficar macia. Após a pressão sair, retirar a rabada e peneirar o molho.

(5) Para remover o excesso de gordura, levar o molho para o congelador por 30-40 minutos para a gordura endurecer e facilitar a remoção.

(6) Colocar o molho sem gordura em uma panela e adicionar o Molho Demi Glace Knorr Professional, a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional, a cebolinha, a salsinha e mexer até espessar. Separar 400 ml do molho para o pirão.

(7) Adicionar 350 ml de água no molho e deixar ferver.

(8) Separar o agrião e reservar os talos para o pirão.

(9) Finalizar com o agrião ao molho e servir junto da rabada acompanhado do Pirão.

Pirão

(1) Em uma panela, refogar a cebola e o tomate no azeite. Adicionar os talos de agrião e continuar a cozinhar.

(2) Colocar a água, o molho separado, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e deixar ferver. Adicionar a farinha aos poucos e mexer até engrossar.

(3) Acrescentar a cebolinha e salsinha.

(4) Manter aquecido até o momento de servir.

Mandioca na manteiga

(1) Em uma frigideira, refogar a mandioca na manteiga.

(2) Manter aquecido até o momento de servir.



Knorr Base De Tomate

Desidratado Knorr Base de Tomate desidratado é prático e versátil, com preparo em apenas 1 minuto. Feito com 88 tomates, oferece cor, sabor, textura e acidez do molho de tomate.

**CONFIRA O RELATÓRIO COMPLETO
DE TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS,
MENUS DO FUTURO 2025
ATRAVÉS DO BOTÃO ABAIXO:**

Baixe aqui!



Unilever
Food
Solutions