

INDO ALÉM COM HELLMANN'S
A MAIONESE NÚMERO 1,
PREFERIDA ENTRE CHEFS
E CONSUMIDORES



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**VOCÊ
VAI ALÉM.
HELLMANN'S
TAMBÉM.**

TODOS OS DIAS VOCÊ VAI ALÉM SERVINDO MAIS QUE COMIDA

**EMPREENDEDORES SÃO CHEFS, CRIADORES, ARTISTAS, LÍDERES.
VOCÊS TAMBÉM SÃO FAMÍLIA, AMIGOS, MENTORES.**

Sempre se reinventando, um passo à frente.

Para continuar liderando seus negócios.

Para seguir alimentando sua paixão.

SEMPRE DISPOSTOS A SERVIR, ASSIM COMO NÓS.



RENDE ATÉ
30% MAIS



A MAIONESE
MAIS LEVE E
SABOROSA



A QUE MELHOR
ENVOLVE OS
INGREDIENTES
E TEM A MELHOR
APARÊNCIA



VERSÁTIL EM
SALADAS,
GRATINADOS
E MOLHOS



FEITA COM OVOS
CAPIRAS E ÓLEOS
DE FAZENDAS
SUSTENTÁVEIS

USE HELLMANN'S PARA TRAZER DIFERENCIAÇÃO E INOVAÇÃO PARA SEU MENU.
IDEAL TANTO PARA GRATINADOS E PRATOS QUENTES QUANTO PARA MOLHOS E SALADAS.

A MAIONESE HELLMANN'S
ESTÁ PRESENTE EM
MAIS DE 45.000
COZINHAS
PROFISSIONAIS
E FOI CONSIDERADA
A N°1 ENTRE OS CHEFS
E CONSUMIDORES



ÍNDICE

GRATINADO DE COUVE FLOR ESPECIAL	5
ESCONDIDINHO VEGETARIANO DE COGUMELO E ESPINAFRE	6
SALMÃO COM CREME DE ALHO PORÓ	7
BATATA DE FORNO RECHEADA COM SALADA E LEGUMES	8
RATATOUILLE GRATIN	9
GRATINADO CREMOSO DE CAMARÃO	10
PENE PARIS	11
STROGONOFF VEGETARIANO DE COGUMELOS	12
FILÉ DE LINGUADO COM ALCAPARRAS	13
BOLINHO VEGETARIANO DE GRÃO DE BICO COM AMARANTO	14
SALADINHA COLESLAW AMERICANA	15
STROGONOFF DE FRANGO	16
MAIONESE VERDE	17
STROGONOFF DE CARNE	18
PÃO DE MEL HELLMANN'S	19

-  **Receita Vegetariana**
-  **Livre de Glúten**
-  **Livre de Lactose**

RECEITA
VEGETARIANA

LIVRE DE
LACTOSE



PREPARO:

GRATINADO DE COUVE FLOR ESPECIAL

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES DE 220G

INGREDIENTES:

- 500g de Couve Flor
- 200g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino 20g de Cebolinha Picada
- 50 ml de Azeite
- 3 Dentes de Alho
- Sal
- 80g de Farinha Panko

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a couve flor no vapor e reserve. Em uma frigideira forneável, adicione o azeite e doure levemente o alho picado, adicione a couve flor e refogue por 1 minuto, desligue o fogo, ajuste sal e pimenta do reino e cebolinha picada. Cubra a couve flor com uma generosa camada de Maionese Hellmann's e por fim, adicione a farinha panko, leve ao forno pré aquecido, por cerca de 8 minutos ou até dourar.

PREPARO:

ESCONDIDINHO VEGETARIANO DE COGUMELO E ESPINAFRE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 320G

RECEITA
VEGETARIANA

INGREDIENTES:

- 500g de Purê Knorr
- 1.8L de Água
- 250g de Maionese Hellmann's
- 100g de Parmesão Ralado
- 200g de Cogumelo Shimeji
- 400g de Espinafre
- 80g de Cebola
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, aqueça a água e misture o Purê Knorr, cozinhe por 1 minuto, adicione a Maionese Hellmann's e misture bem, reserve. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente os cogumelos e em seguida as folhas de espinafre, abafe com uma tampa por 1 minuto para que as folhas murchem.

Ajuste o sal e pimenta do reino.

Em um refratário forneável, adicione uma camada da base de batatas, adicione todo recheio de cogumelos e espinafre, finalize com mais uma camada da base de batatas e cubra com queijo parmesão, leve ao forno pré aquecido, por 15 minutos.



LIVRE DE
GLÚTEN



PREPARO:

SALMÃO COM CREME DE ALHO PORÓ

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES DE 220G

INGREDIENTES:

- 500g de Filé de Salmão
- 50ml de Azeite
- 180g de Alho Poró
- 180g de Maionese Hellmann's
- 40g de Creme de Leite
- Pimenta do Reino
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- Sal

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione metade do azeite, alho poró, pimenta do reino e um pouco sal. Deixe refogar por 4 minutos, adicione o creme de leite e Maionese Hellmann's, misture tudo e reserve. Em uma panela antiaderente aquecida, adicione o restante do azeite e grelhe os filés de salmão já temperados com Caldos Delícias do Mar. Inicie a cocção com a parte da pele para baixo. Em seguida monte como preferir e escolha seu acompanhamento preferido.

PREPARO:

BATATA DE FORNO RECHEADA COM SALADA DE LEGUMES

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 5 Batatas Inglesa Grandes
- 70g de Cenoura em Cubos
- 70g de Palmito em Cubos
- Salsinha Fresca
- 50g de Ervilha Fresca
- 200g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 20g de Mostarda Hellmann's
- 50ml de Azeite
- Sal

MODO DE PREPARO:

Aqueça o forno em 180graus. Separe 4 batatas grandes, leve para uma assadeira, regue com azeite e tempere com sal e pimenta do reino. Assim que as batatas estiverem assadas e macias, retire do forno e espere esfriar. Com a batata que sobrou, retire a casca, corte em cubos e cozinhe no vapor junto as cenouras em cubos, ao final do cozimento, adicione as ervilhas. Em um recipiente, misture os legumes cozidos no vapor, palmito em cubos, salsinha picada, pimenta do reino e Maionese Hellmann's. Corte as batatas ao meio e abra elas sem partir pro completo. Raspe um pouco da batatas assada para que você possa rechear com a salada de batatas.



RECEITA
VEGETARIANA

LIVRE DE
LACTOSE

 **RECEITA
VEGETARIANA**

 **LIVRE DE
LACTOSE**

 **LIVRE DE
GLÚTEN**



PREPARO:

RATATOUILLE GRATIN

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES DE 200G

INGREDIENTES:

- 200g de Abobrinha
- 250g de Tomate
- 150g de Beringela
- Tomilho Fresco/Manjericão
- 180g de Maionese Hellmann's
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- Sal

MODO DE PREPARO:

Corte as beringelas em fatias bem finas e retire a casca, adicione um pouco de sal e leve para uma peneira, deixe descansar por 40 min. Corte a abobrinha e tomate em fatias iguais, tempere com sal e pimenta do reino. Em uma forma de quiche ou assadeira rasa, adicione azeite, monte camadas de legumes de forma intercalada, finalize com uma camada de Maionese Hellmann's e leve ao forno para assar e dourar. Finalize com tomilho ou manjericão fresco.

PREPARO:

GRATINADO CREMOSO DE CAMARÃO

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES DE 300G

INGREDIENTES:

- 500g de Camarão Limpo
- 450g de Maionese Hellmann's
- 180g de Creme de Leite
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 80g de Cebola Picada
- 80g de Pimentão Vermelho Picado
- 80g de Pimentão Amarelo Picado
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente os pimentões coloridos e em seguida os camarões, tempere com Caldo Delicias do Mar Knorr, pimenta do reino e cozinhe por 2 minutos. Adicione o creme de leite e 300g de Maionese Hellmann's, misture tudo e leve para um refratário forneável. Faça uma camada final com a Maionese Hellmann's restante e leve para gratinar.





PREPARO:

PENE PARIS

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES DE 300G

INGREDIENTES:

- 300g de Macarrão Pene
- 200g de Cogumelo Paris Fresco
- 50g de Manteiga
- 80g de Cebola Picada
- 150g de Cogumelo Shimeji
- 50g de Salsinha Picada
- 200g de Tomate Cereja
- 2 Dentes de Alho
- Tomilho fresco
- Sal
- Pimenta do Reino
- 2L de Água

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o macarrão pene em água fervente com sal, cerca de 7/8 minutos. Importante que a massa esteja ao dente. Em uma panela aquecida, adicione a manteiga e doure cebola, adicione o alho, acrescente os cogumelos cortados como preferir, tempere com pimenta do reino e sal, acrescente os tomates cereja e tempere com tomilho e salsinha. Aproveite a água do cozimento da massa e adicione 50 ml, em seguida acrescente a Maionese Hellmann's e misture tudo até que a maionese deixe a massa cremosa.

PREPARO:

STROGONOFF VEGETARIANO DE COGUMELOS

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES DE 220G

INGREDIENTES:

- 100g de Cogumelo Shitake Fresco
- 100g de Cogumelo Champignon Fresco
- 100g de Cogumelo Funghi Seco
- 50g de Cebola Picada
- 180g de Maionese Hellmann's
- 50ml de Azeite- Pimenta do Reino
- 20g de Mostarda Hellmann's
- 10ml de Molho Inglês
- 20g de Ketchup Hellmann's

MODO DE PREPARO:

Hidrate o funghi Seco em água e reserve. Em uma panela, adicione azeite e doure a cebola. Acrescente todos os cogumelos em tiras ou cubos e refogue por 2 minutos, acrescente o molho inglês e mostarda. Adicione o ketchup, acrescente um pouco da água do funghi seco e em seguida a Maionese Hellmann's. Misture tudo, ajuste o sabor com pimenta do reino.



RECEITA
VEGETARIANA



LIVRE DE
LACTOSE



LIVRE DE
GLÚTEN



PREPARO:

FILE DE LINGUADO COM ALCAPARRAS

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES DE 350G

INGREDIENTES:

- 500g de Filé de Dourado/Pescada
- 15g de Caldo Delícias do Mar
- 200g de Maionese Hellmann's
- 80ml de Leite
- 20g de Salsinha Picada
- 50g de Alcaparras
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira aquecida, adicione o azeite e doure os filés de peixe já temperados com Caldo Delícias do Mar. Importante apenas selar, cerca de 1 minuto. Retire os filés da frigideira e adicione a um refratário forneável, reserve. Em uma panela, acrescente o leite, adicione pimenta do reino, alcaparras, salsinha e Maionese Hellmann's, misture tudo e cozinhe em fogo baixo por 1 minuto. Adicione o molho ao peixe e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

PREPARO:

BOLINHO VEGETARIANO DE GRÃO DE BICO COM AMARANTO

RENDIMENTO: 16 PORÇÕES DE 20G

INGREDIENTES:

- 150g de Amaranto
- 400g de Grão de Bico Cozido
- 180g de Maionese Hellmann's
- 50g de Salsinha Picada
- Pimenta do Reino
- Sal
- 300ml de Água

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, adicione a água e o amaranto, leve ao fogo, deixe cozinhar até o grão ficar ao dente e reserve. Em um processador adicione o grão de bico cozido, Maionese Hellmann's, salsinha picada, sal e pimenta do reino, processe até formar uma massa firme. Adicione o amaranto na massa do bolinho e misture bem, faça bolinhas e leve para assar em forno pré aquecido ou airfray até dourar.



RECEITA
VEGETARIANA



LIVRE DE
LACTOSE



LIVRE DE
GLÚTEN

HELLMANN'S
EST. 1913





PREPARO:

SALADINHA COLESLAW AMERICANA

RENDIMENTO: 7 PORÇÕES DE 100G

INGREDIENTES:

- 300g de Repolho Verde Ralado
- 100g de Repolho Roxo Ralado
- 100g de Cenoura Ralada
- 1 Maçã verde Ralada
- Sumo de 1 Limão Siciliano
- 30g Açúcar Mascavo
- Pimenta do Reino
- 250g de Maionese Hellmann's
- Sal

MODO DE PREPARO:

Rale os dois repolhos, lave rapidamente, adicione sal e açúcar, leve para uma peneira e deixe descansar por 15 minutos, até que o excesso de líquidos saia. Aperte um pouco o repolho para retirar o líquido em excesso e adicione a um recipiente. Adicione a cenoura, maçã, pimenta do reino, sumo do limão siciliano e a Maionese Hellmann's. Misture tudo e sirva frio em qualquer tipo de sanduíche.

PREPARO:

STROGONOFF DE FRANGO

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES DE 200G

INGREDIENTES:

- 700g de Peito de Frango em Tiras
- 15g de Caldo de Galinha Knorr
- 50ml de Azeite
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 50g de Ketchup Hellmann's
- 350g de Maionese Hellmann's
- 100ml de Leite
- 40ml de Conhaque
- Pimenta do Reino
- 60g de Cebola Picada

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, adicione o azeite e doure a cebola.

Acrescente as tiras de frango, tempere com Galinha Knorr e doure. Em seguida, adicione o conhaque, deixe evaporar o álcool e acrescente mostarda e ketchup, misture bem.

Acrescente Maionese Hellmann's e aos poucos adicione o leite para deixar a maionese mais fluída. Cozinhe mais 2 minutos.



 **RECEITA
VEGETARIANA**

 **LIVRE DE
GLÚTEN**



PREPARO:

MAIONESE VERDE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 50G

INGREDIENTES:

- 400g de Maionese Hellmann's
- 100g de Requeijão
- 20g de Manjerição Fresco
- 5g de Alecrim Fresco
- 10g de Salsinha Fresca
- 1 Dente de Alho
- Pimenta do Reino

MODO DE PREPARO:

Misture a Maionese com Requeijão e reserve. Com ajuda de uma faca, pique todas as ervas frescas no menor tamanho que conseguir. Junte com a Maionese e misture bem, adicione pimenta do reino e o alho bem picado, misture novamente. Refrigere por 40 minutos.

PREPARO:

STROGONOFF DE CARNE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES DE 160G

INGREDIENTES:

- 1kg de Alcatra/Filé Mignon em Cubos
- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 450g de Maionese Hellmann's
- 200 de Leite
- 250g de Champignon
- 100g de Cebola
- 80g de Ketchup Hellmann's
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 40ml de Shoyu Knorr
- Pimenta do Reino
- 50 ml de Azeite

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, adicione o azeite e a cebola, doure por 1 minuto. Acrescente os cubos de carne e tempere com Caldo de Carne Knorr, ajuste o sabor com pimenta do reino. Em seguida adicione o Molho Shoyu, acrescente o leite, mostarda, ketchup e por último a Maionese Hellmann's. Misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Finalize adicione o champignon.





PREPARO:

PÃO DE MEL HELLMANN'S

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES DE 100G

INGREDIENTES:

- 300ml de Leite
- 70g de Cacau em Pó
- 2 Ovos
- 200g de Mel
- 150g de Açúcar Mascavo
- 100g de Maionese Hellmann's
- 10g de Bicarbonato de Sódio
- 3g de Cravo em Pó
- 3g de Canela em Pó
- 20g de Fermento em Pó
- 200g de Farinha de Trigo

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mixer, (exceto a farinha de trigo). Adicione a base batida em uma recipiente, acrescente a farinha de trigo e misture com ajuda de um fouet/ batedor aramado. Leve para o forno pré aquecido em uma forma untada e enfarinhada. O bolo estará pronto em cerca de 30 minutos. Utilize um palito para verificar sem a massa está cozida suficiente. Corte como preferir e recheie com seu sabor preferido (doce de leite, chocolate).



PARA MAIS RECEITAS, ACESSE
WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.