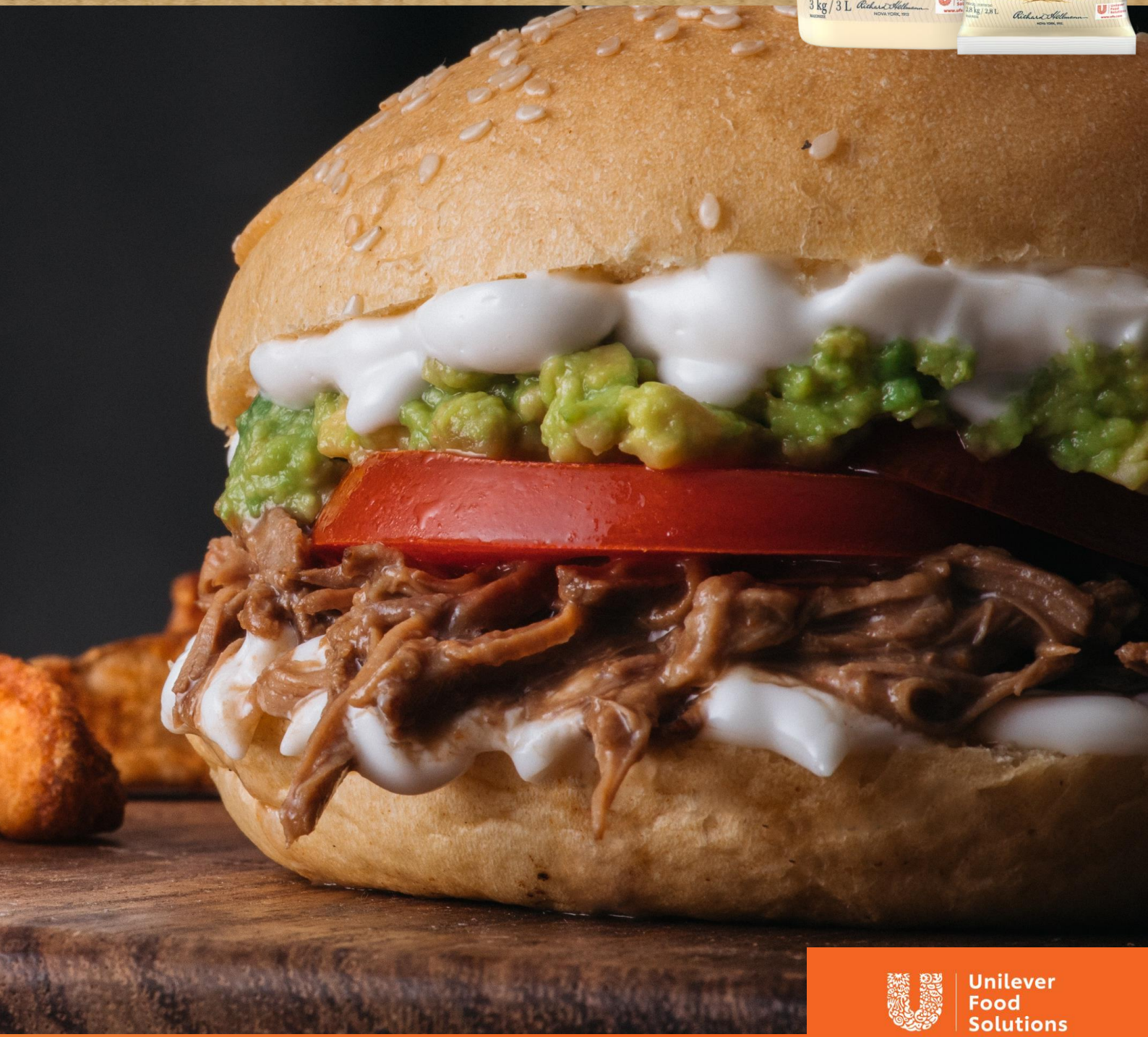
# GARANTA A EXPERIÊNCIA DO RESTAURANTE EM CASA

HELLMANN'S
EST.1913

## HELLMANN'S TRAZ QUALIDADE E PERFORMANCE NO SEU DELIVERY!



Unilever Food Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

HELLMANN'S
EST.1913

# COMO HELLMANN'S AJUDA NA PERFORMANCE DO SEU DELIVERY?

## NÃO ESCORRE

Consistência perfeita e não escorre, garante que seus pratos cheguem ótimos no delivery.

## GRATINA

Gratina e garante muito mais brilho e sabor nas receitas do delivery em comparação a preparos sem maionese.

## MUITA CREMOSIDADE

Hellmann's é uma aliada para garantir que seus preparos cheguem cremosos e úmidos na medida certa.

## NÃO RESSECA

Garante o recobrimento perfeito nas suas receitas, reduzindo o ressecamento em alguns preparos, comparado a preparos sem maionese ou com outros ingredientes úmidos.

## MAIS BRILHO

Pratos com Hellmann's são mais brilhosos, tornando-se os mais apetitosos do Food Service.

Unilever Food Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

# ÍNDICE


| | | |
|---|---|---|
| | Fricassê Brasileiro Vegetariano | 3 |
| | Quiche Cremoso de Palmito | 4 |
| | Escondidinho de Batata Doce com Carne Seca | 5 |
| | Salada de Duo de Batata com Salsicha, Hortelã e Provolone | 6 |
| | Arroz Cremoso de Lombinho Canadense e Provolone | 7 |
| | Sanduíche de Pernil com Maionese de Gorgonzola | 8 |
| | Maionese de Manjericão e Agrião | 9 |
| | Recheio de Frango para Empadões e Tortas Salgadas | 10 |
| | Molho Hellmann's para Grelhados | 11 |
| | Maionese de Alho Assado para Hambúrguer | 12 |
| | Bolo de Chocolate | 13 |


Receita Vegetariana

Livre de Glúten

# Fricassê Brasileiro Vegetariano

**Rendimento: 3 Porções de 350g**

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite, cebola e alho poró, refogue por 2 minutos, acrescente o conhaque/vinho branco seco.
2. Adicione a cenoura ralada, pimenta do reino, em seguida os cogumelos em tiras e a abobrinha ralada e refogue por mais 2 minutos, adicione a Maionese Hellmann's.
3. Em seguida, adicione o leite, acrescente a mostarda e misture bem, deixe cozinhar por mais 1 minuto.
4. Para servir, adicione o porção generosa de arroz e batata palha ou frita.

## INGREDIENTES

- 200g de Cenoura
- 100g Cogumelo Champignon
- 180g de Abobrinha
- 250g de Maionese Hellmann's
- 150ml de Leite Integral
- 30g de Mostarda Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 50ml de Azeite
- 60g de Cebola
- 40ml de Conhaque/Vinho Branco Seco
- 100g de Alho Poró

# Quiche Cremoso de Palmito

**Rendimento: 10 Porções de 100g**

## INGREDIENTES

- 300g de Farinha de Trigo
- 220g de Manteiga
- 5 Ovos
- 200 ml de Leite
- 250 de Maionese Hellmann's
- 400g de Palmito em Cubos
- 150g de Queijo Parmesão
- Pimenta do Reino

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture farinha de trigo, manteiga e 1 ovo.
2. Assim que a massa estiver firme e homogênea, leve para geladeira para descansar por 10 minutos.
3. Em seguida abra a massa em uma forma e recheie com palmito cortado em cubos.
4. Em outro recipiente, com ajuda de um fouet/batedor aramado, misture 2 ovos, 2 gemas, leite e Maionese Hellmann's.
5. Em seguida, adicione em cima do palmito e cubra com queijo parmesão.
6. Leve ao forno pré aquecido e asse até dourar.

# Escondidinho de Batata Doce com Carne Seca

**Rendimento: 10 Porções de 250g**

## INGREDIENTES

- 300g de Carne Seca Desfiada e Dessalgada
- 1.2kg de Batata Doce Cozida
- 700ml de Leite
- 300g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 100g de Cebola Picada
- 50ml de Azeite
- 100g de Queijo Parmesão Ralado
- Pimenta do Reino

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
2. Em seguida adicione a carne seca desfiada e dessalgada e misture tudo, ajuste o sabor com pimenta do reino e reserve.
3. Amasse as batatas e leve para uma panela aquecida, adicione o leite e misture bem, cozinhe por 2 minutos até que se torne uma massa lisa e homogênea, adicione a Maionese Hellmann's e misture novamente.
4. Em um refratário forneável, monte uma primeira camada de purê, adicione toda carne seca e cubra com mais uma camada de purê, finalize com queijo parmesão e leve para o forno.
5. Gratine por 10 minutos.

# Salada de Duo de Batata com Salsinha , Hortelã e Provolone

**Rendimento: 4 Porções**

## MODO DE PREPARO

1. Corte as batatas com casca em cubos, leve para uma assadeira e regue com fios de azeite, tempere com sal e pimenta do reino.
2. Assem no forno pré-aquecido, até que as batatas estejam ao dente.
3. Espere as batatas ficarem em temperatura ambiente.
4. Pique a salsinha e o hortelã, misture a Maionese Hellmann's e em seguida misture o queijo provolone ralado.
5. Misture as batatas com a maionese pronta e leve para refrigeração por 2 horas.

## INGREDIENTES

- 500g de Batata Inglesa
- 200g de Batata Doce
- 220g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 10 Folhas de Hortelã
- 50g de Salsinha Fresca Picada
- 100g de Queijo Provolone
- Pimenta do Reino
- 50 ml Azeite
- Sal

# Arroz Cremoso de Lombinho Canadense e Provolone

**Rendimento: 10 Porções de 200g**

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
2. Adicione os tomates, em seguida o Lombinho Canadense e um toque de pimenta do reino.
3. Acrescente o arroz, misture bem.
4. Adicione a Maionese Hellmann's e o creme de leite, desligue o fogo e inclua a cebolinha picada, salsinha picada e os cubos de provolone.
5. Leve para o forno pré-aquecido, por cerca de 5 minutos.
6. Sirva em seguida.

## INGREDIENTES

- 1kg de Arroz Branco Cozido
- 400g de Lombinho Canadense
- 250g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 100g de Creme de Leite
- 80g de Cebola
- 30ml de Azeite
- 80g de Tomate sem Pele em cubos
- 30g de Salsinha Picada
- 30g de Cebolinha Picada
- 150g de Queijo Provolone em Cubos
- Pimenta do Reino

# Sanduíche de Pernil com Maionese de Gorgonzola

**Rendimento: 2 Porções**

## INGREDIENTES

- 1 Pão Baguete de 20cm
- 300g de Pernil Suíno Desfiado
- 200g de Maionese Hellmann's
- 80g de Queijo Gorgonzola
- 20g de Cebola Roxa
- 50g de Tomate em Cubos
- 30g de Cebola Picada
- 20ml de Azeite

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida o pernil, misture tudo e reserve.
2. Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's com Gorgonzola.
3. Abra ao meio o pão baguete, adicione uma camada da pasta de gorgonzola, adicione todo pernil desfiado, em seguida cebola roxa e tomate em cubos e por fim, mais uma camada da pasta de Gorgonzola.

# Maionese de Manjericão e Agrião

**Rendimento: 2 Porções**

## MODO DE PREPARO

1. Com ajuda de um processador ou liquidificador, processe as folhas de manjericão, agrião, azeite e as castanhas.
2. Use a função "Pulsar" para obter uma pasta ainda com pedaços.
3. Em seguida adicione o parmesão ralado grosso, tempere com pimenta do reino e adicione a Maionese Hellmann's.
4. Misture tudo e refrigere por 1 hora.

## INGREDIENTES

- 100g de Manjericão Fresco
- 10 Folhas de Agrião
- 20 Castanhas de Caju
- 40ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 50g de Queijo Parmesão
- 350g de Maionese Hellmann's Balde 3kg

# Recheio Cremoso de Frango para Empadões e Tortas Salgadas

**Rendimento: 1 Porção**

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure o alho.
2. Acrescente o frango desfiado e misture bem. Tempere com Caldo de Galinha Knorr  e páprica doce.
3. Adicione a água e misture bem, deixe cozinhar por 2 minutos, adicione a salsinha picada e pimenta do reino.
4. Em seguida acrescente a Maionese Hellmann's e o milho cozido, misture tudo e deixe esfriar para utilizar como recheio de tortas salgadas e empadões.

## INGREDIENTES

- 500g de Frango Desfiado
- 250g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 150g de Milho Cozido
- 50 ml de Azeite
- 3 Dentes de Alho
- 40g de Salsinha Picada
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 50ml de Água
- Pimenta do Reino
- 10g de Páprica Doce

# Molho Hellmann's para Grelhados

**Rendimento: 2 Porções**

## INGREDIENTES

- 200g de Maionese Hellmann's
- 70ml de Leite
- 40ml de Conhaque
- Ervas Finas Desidratadas
- Pimenta do Reino
- 20g de Mostarda Hellmann's

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em fogo baixo, adicione o leite e a Maionese Hellmann's, misture bem para que vire um molho homogêneo.
2. Adicione a mostarda e em seguida o conhaque, cozinhe por 2 minutos.
3. Adicione as ervas finas e um toque de pimenta do reino.

Sirva com frango grelhado ou filé bovino grelhado.

# Maionese de Alho Assado para Hambúrguer

**Rendimento: 2 Porções**

## INGREDIENTES

- 200g de Maionese Hellmann's
- 6 Dentes de Alho
- 10ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- Tomilho Fresco

## MODO DE PREPARO

1. Leve os dentes de alho com azeite para o forno e asse em fogo baixo por cerca de 10 minutos, até que estejam macios.
2. Deixe esfriar e retire a casca, amasse os dentes e misture com Maionese Hellmann's, tempere com tomilho fresco e pimenta do reino.

# Bolo de Chocolate

**Rendimento: 8 Porções**

## INGREDIENTES

- 240g de Farinha de Trigo
- 85g de Cacau em Pó
- 2g de Bicarbonato em Pó
- 7g de Fermento Químico
- 3 Ovos
- 200g de Açúcar
- 5ml de Extrato de Baunilha
- 130g de Maionese Hellmann's
- 130ml de Água

## MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 160 graus. Unte a forma com óleo e farinha de trigo e reserve.
2. Em uma tigela média, misture a farinha, cacau em pó e o fermento.
3. Em uma batedeira misture os ovos, açúcar e o extrato de baunilha, bata por 2 minutos até ficar leve e fofo.
4. Acrescente a maionese na batedeira e misture mais um pouco.
5. Adicione farinha e água na batedeira de forma alternada, começando por farinha até a massa ficar bem homogênea.
6. Adicione a massa na forma e leve para assar por cerca de 30 minutos.

HELLMANN'S
EST.1913

# GARANTA QUALIDADE E EXPERIÊNCIA DO SEU CLIENTE NO DELIVERY COM HELLMANN'S!

Unilever Food Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

HELLMANN'S®
EST.1913

**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO, ACESSE:**
**WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR**

Unilever Food Solutions
Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS PARA MAIS DICAS:**