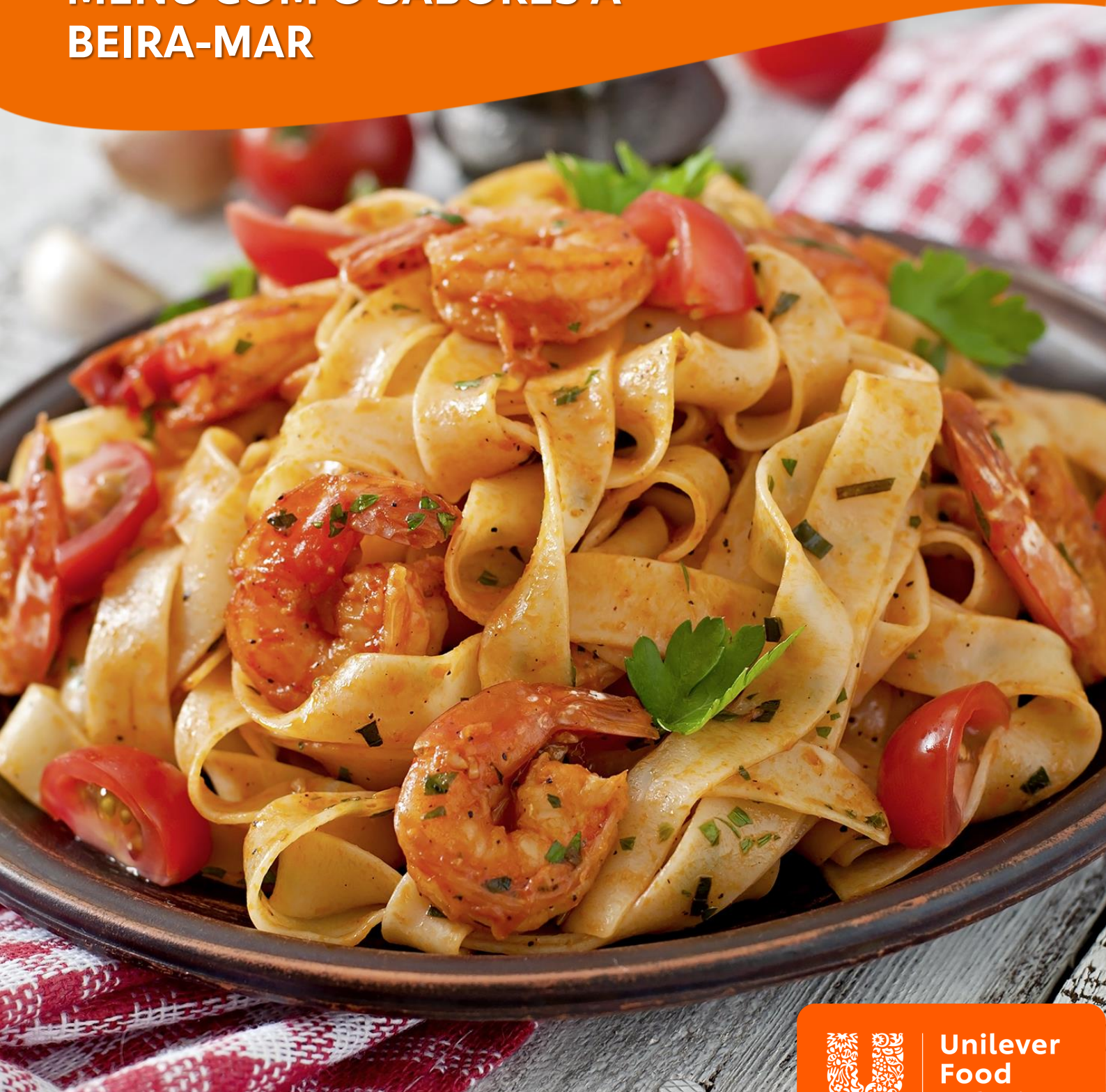


**QUER CONQUISTAR
NOVOS CLIENTE PARA A
TEMPORADA?**

**TRAGA NOVIDADES EM SEU
MENU COM O SABORES À
BEIRA-MAR**



**Unilever
Food
Solutions**



**Unilever
Food
Solutions**

Prontos para hoje. # Criando o amanhã



Unilever
Food
Solutions

DICAS PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NA ALTA TEMPORADA



OTIMIZAÇÃO E PADRONIZAÇÃO

Toda a linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam processos, diminuem tempo e gás durante o cozimento.



PLANEJAMENTO

Faça o planejamento com antecedência, defina como vai atender seus clientes, produza materiais de comunicação e antecipe seus pedidos de estoque.



QUALIDADE

Unilever Food Solutions é reconhecida como sinônimo de qualidade e segurança alimentar, reduzindo o risco de contaminação na sua cozinha.



PREPAROS TRADICIONAIS

Lembre-se das tradições dessas datas comemorativas, algumas receitas clássicas não podem faltar.



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser compartilhados em família. Afinal, o Dia das Mães é um momento de celebração entre a família.



MÍDIAS SOCIAIS

Use o Instagram e o Facebook como ferramentas de divulgação, aposte em fotos reais. Links patrocinados podem ajudar a captar novos clientes.



Unilever
Food
Solutions



ÍNDICE

MOLHOS COM HELLMANN'S	04
TIRAS DE FRANGO GLACEADAS COM BARBECUE DE TANGERINA	06
SANDUÍCHE DE CAMARÃO	07
BOLINHO DO MAR	08
GELEIA DE TOMATE	09
ARROZ CALDOSO DE POLVO	10
FETTUCCHINE MARÍTIMO	11
MOQUECA VEGETARIANA	12
ESCONDIDINHO CREMOSO DE CAMARÃO	13
VERRINE DE FRUTAS AMARELAS	14
MOUSSE CROCANTE	16
BROWNIE	17





MOLHOS COM HELLMANN'S

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

BBQNESE

1. Em um recipiente, misture a Maionese e Barbecue Hellmann's.
2. Armazene em refrigeração até o momento de uso.

MAYO-HONEY MUSTARD

1. Em um recipiente, misture a Maionese e Mostarda Hellmann's e o mel.
2. Armazene em refrigeração até o momento de uso.

BARBECUE COM GOIABADA

1. Em uma panela, misture a goiabada e a água, aqueça e misture até dissolver.
2. Adicione o Barbecue Hellmann's e misture.
3. Armazene em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

BBQNESE

- 500g de Maionese Hellmann's
- 250g de Barbecue Hellmann's

MAYO-HONEY MUSTARD

- 500g de Maionese Hellmann's
- 250g de Mostarda Hellmann's
- 100g de Mel

BARBECUE COM GOIABADA

- 500g de Barbecue Hellmann's
- 250g de Goiabada
- 200ml de água



MOLHOS COM HELLMANN'S

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

MAYO TROPICAL

1. Em um frigideira, adicione um fio de óleo e doure os abacaxis.
2. Retire da panela e pique os abacaxis e deixe esfriar.
3. Em um recipiente, misture o abacaxi picado, o leite de coco, a Base de Sabor Limão Knorr Professional, coco ralado e a Maionese Hellmann's.
4. Armazene em refrigeração até o momento de uso.

MAYO PICLES

1. Em um recipiente, misture a Maionese e Mostarda Hellmann's, o picles picado e as ervas.
2. Armazene em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

MAYO TROPICAL

- 500g de Maionese Hellmann's
- 250ml de leite de coco
- 200g de abacaxi em calda
- 20g de Base de Sabor Limão Knorr Professional
- 50g de coco ralado
- 30ml de óleo

MAYO PICLES

- 500g de Maionese Hellmann's
- 200g de picles
- 50g de Mostarda
- 30g de ervas



SANDUÍCHE DE CAMARÃO

Rendimento: 12 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela, adicione os camarões limpos e sem casca e tempere com o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional. Reserve em refrigeração.
- 2.** Em uma frigideira, adicione o azeite e doure os camarões. Reserve em refrigeração.
- 3.** Em uma tigela, adicione os tomates e maçãs em cubos pequenos, a Maionese e Mostarda Hellmann's, a Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, salsinha e se necessário, ajuste o tempero com sal e pimenta do reino.
- 4.** Armazene em refrigeração até o momento de uso.
- 5.** Corte o pão na parte superior e recheie, finalize com salsinha e sirva frio.

INGREDIENTES

- 1kg de camarão limpo
- 16g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 60ml de azeite
- 2 maçãs verdes
- 200g de tomates
- 30g de salsinha
- 350g de Maionese Hellmann's
- 10g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 12 pães de leite



BOLINHO DO MAR

Rendimento: 7 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a manteiga e doure os camarões picados, o peixe assado desfiado e o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
- 2.** Adicione a água e deixe ferver. Reduza o fogo.
- 3.** Adicione a Base de Tomate e o Purê de Batata Knorr Professional e misture. Após 3 minutos, introduza a Farinha de trigo e misture bem. Deixe cozinhar por 5 minutos.
- 4.** Adicione a salsinha picada e se necessário, ajuste o sabor com sal e pimenta do reino.
- 5.** Coloque a massa em um refratário e deixe esfriar bem. Após, porcione no tamanho e formato desejado. Passe o bolinho em uma tigela com água e após, passe pelo Preparo Milanesa Knorr Professional. Press
- 6.** Frite os bolinhos em óleo quente e sirva.

INGREDIENTES

- 500g peixe assado
- 200g de camarão
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 40g de Base de Tomate Knorr Professional
- 200g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 300g de Preparo Milanesa Knorr Professional
- 120g de Farinha de trigo
- 50g de Manteiga
- 600ml de água
- 30g de salsinha
- 300g de Preparo Milanesa Knorr Professional



GELEIA DE TOMATE

Rendimento: 20 porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione a água e o açúcar, deixe ferver até estar totalmente dissolvido.

Não precisa mexer.

2. Ao ferver, baixe o fogo e adicione a Base de Tomate Knorr Professional, misture e deixe cozinhar por 2 minutos até formar a base da geleia.

3. Adicione o molho de pimenta e misture.

4. Deixe esfriar e armazene em local refrigerado até o momento de consumo. Lembre-se que ao esfriar, a geleia vai pegar mais consistência.

Obs: Prove também adicionar frutas ou bacon crocante para dar outros sabores para a sua geleia.

INGREDIENTES

- 200g de Base de Tomate Knorr Professional
- 800ml de água
- 500g de açúcar
- 30g de molho de pimenta



ARROZ CALDOSO DE POLVO

Rendimento: 8 porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione a água, o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e o polvo limpo. Cozinhe até alcançar o ponto desejado.
- 2.** Reserve o caldo do cozimento e corte o polvo em pedaços.
- 3.** Em uma panela, adicione o azeite e doure a cebola e pimentão vermelho.
- 4.** Adicione o arroz, o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, deixe selar o arroz por 2 minutos e adicione a Base de Tomate Knorr Professional, 1 litro do caldo da cocção do polvo mais 1 litro de água. Deixe o arroz cozinhar em fogo baixo e semi tapado.
- 5.** Com o arroz cozido e no ponto, adicione mais caldo da cocção, os polvos em pedaços, salsinha. Ajuste com sal e pimenta e sirva quente.

INGREDIENTES

- 1 polvo
- 2 litros de água
- 1 litro de Vinho branco
- 60g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 100ml de azeite
- 1 kg de arroz
- 17g de Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional
- 60g de Base de Tomate Knorr Professional
- 125g de pimentão vermelho
- 200g de cebola picada
- 30g de salsinha



FETTUCCINE MARÍTIMO

Rendimento: 4 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Aqueça a água e hidrate a Base de Tomate Knorr Professional, ferva por 2 minutos e reserve.
- 2.** Em uma panela, adicione o azeite e doure a cebola, inclua os anéis de lula.
- 3.** Acrescente os mexilhões e os tomates assados.
- 4.** Inclua os tentáculos de polvo já cozidos e tempere tudo com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
- 5.** Coloque os camarões, inclua aos poucos o molho de tomate, até a quantidade que deseja e finalize com coentro picado.
- 6.** Cozinhe a massa de sua preferência e ainda no ponto, adicione o molho com os frutos do mar.

INGREDIENTES

- 125g de Base de Tomate Knorr Professional
- 1L de Água
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 20g de Coentro
- 80g de Tomate Cereja Assado
- 300g de Camarão Limpo
- 200g de Anéis de Lula
- 300g de Tentáculos de Polvo Cozido
- 10 Mexilhões Limpos e Com Casca
- 50g de Cebola Picada
- 50 ml de Azeite
- 1 kg de massa cozida



MOQUECA VEGETARIANA

Rendimento: 6 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, aqueça o azeite e azeite de dendê e doure os pimentões e cebola picados. Após, com o auxílio de um mixer ou liquidificador, bata tudo até virar uma pasta.
- 2.** Retorne para a panela e adicione a água e o leite vegetal, deixe ferver. Reduza o fogo e adicione o Purê de Batata e Base de Tomate Knorr Professional, misture e deixe ferver.
- 3.** Acrescente a cúrcuma, Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional e o leite de coco. Se necessário, ajuste o sabor com mais azeite de dendê, sal e pimenta do reino.
- 4.** Em uma frigideira, sele o palmito até ficar dourado e após sele os cogumelos.
- 5.** Sirva a moqueca cremosa com farofa, cogumelos e o palmito selados.

INGREDIENTES

- 50ml de azeite de dendê
- 50ml de azeite
- 125g de cebola
- 300g de mix de pimentões coloridos
- 1 litro de água
- 17g de Meu tempero Cebola e Alho Knorr Professional
- 400g de leite de coco
- 600ml de leite vegetal
- 50g de base de Tomate Knorr Professional
- 100g de Purê de batata Knorr Professional
- 20g de cúrcuma
- 600g palmito
- 400g de cogumelo



ESCONDIDINHO CREMOSO DE CAMARÃO

Rendimento: 4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite, doure a cebola e os camarões temperados com o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional. Reserve.
- 2.** Em uma panela, adicione o leite em temperatura ambiente e dissolva o Molho Branco Knorr Professional. Inicie o aquecimento e misture até ferver e obter um molho bechamel aveludado. Misture com os camarões grelhados, requeijão cremoso e salsinha. Reserve.
- 3.** Em uma panela, adicione a água e deixe ferver. Baixe o fogo e hidrate o Purê de Batatas Knorr Professional, misture e deixe cozinhar por 3 minutos.
- 4.** Em um refratário, adicione uma camada do molho de camarão, cubra com uma camada de purê de batatas e finalize com o queijo. Leve para dourar em forno a 180°C por 15 minutos. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 45g de Molho Branco Knorr Professional
- 400g de requeijão
- 60ml de azeite
- 200g de cebola picada
- 1 kg de camarão limpo
- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 30g de salsinha
- 1 litro de água
- 250g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 100g de queijo ralado



VERRINE DE FRUTAS AMARELAS

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, ferva o leite e essência de baunilha.
- 2.** Em uma tigela, adicione as gemas, o açúcar, a Maizena. Misture bem.
- 3.** Adicione duas conchas do leite quente as misturas de gemas e misture com o auxílio de um fouet para temperar as gemas. Após 1 minutos e misturar bem os ingredientes, adicione o restante o leite quente.
- 4.** Após misturar, retorne toda a mistura para a panela e ligue o fogo, continue misturando com um fouet até engrossas e cuidado para não deixar queimar o fundo.
- 5.** Ao chegar na textura, tire do fogo, coloque em uma tigela e cubra com um plástico filme em contato direto com o creme para não formar película

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 150g de açúcar
- 5 gemas
- 5ml de essência de baunilha
- 30g de Maizena
- 1 manga
- 200g de pêssego em calda
- 1 maracujá
- 100g de crumble
- 150g de Mousse de Chocolate Branco
- 250ml de leite gelado
- 50g de leite de coco



VERRINE DE FRUTAS AMARELAS

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

6. Leve o creme para gelar em geladeira.
7. Após 2 horas de geladeira, bata bem o creme com um fouet ou na batedeira para deixar o creme mais macio. Reserve.
8. Em uma batedeira, bata o leite gelado com a Mousse de Chocolate Branco Carte D'or. Ao obter volume e textura leve, adicione o leite de coco e bata por mais 2 minutos. Reserve.
9. Em uma tigela, misture os pedaços de manga, pêssigo em calda e maracujá.
10. Em um copo, adicione a mistura de frutas e cubra com o creme de confeito batido e finalize com a mousse de chocolate branco com coco e pedaços de bolacha crocante. Sirva gelado.

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 150g de açúcar
- 5 gemas
- 5ml de essência de baunilha
- 30g de Maizena
- 1 manga
- 200g de pêssigo em calda
- 1 maracujá
- 100g de crumble
- 150g de Mousse de Chocolate Branco
- 250ml de leite gelado
- 50g de leite de coco



MOUSSE CROCANTE

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela de batedeira, adicione o leite gelado e a Mousse de Chocolate Branco Carte D'or, misture levemente para hidratar e após 1 minuto, aumente a velocidade. Deixe bater até obter uma mousse leve e aerada.
- 2.** Adicione o pé de moleque bem picado a mousse e misture.
- 3.** Porcione a mousse em potes individuais ou uma travessa grande. Armazenar a mousse em geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir e conservar em refrigeração até o momento de servir.
- 4.** Finalize com caldas ou pedaços de pé de moleque.

INGREDIENTES

- 400g de Mousse de Chocolate Branco Carte D'or
- 800ml de leite gelado
- 200g de pé de moleque



BROWNIE

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferver o leite e a manteiga.
2. Em uma batedeira, adicione o leite quente e misture o Brownie Carte D'or, bata tudo por 5 minutos. Adicione as nozes picadas e misture levemente.
3. Em uma forma forrada com manteiga e papel manteiga untados, adicione toda a massa e leve para assar em forno combinado por 170°C por 19 minutos. Retire do forno após e deixe esfriar.
4. Retire o papel manteiga e porcione os pedaços de brownie. Sirva com uma bola de sorvete e calda de chocolate.

OBS: Prove também o brownie com um creme de limão feito com 1 lata de leite condensado com 20g de Base de Sabor Limão em pó Knorr Professional, só misturar e gelar.

INGREDIENTES

- 800g de Brownie Carte D'or
- 200g de leite
- 140g de manteiga
- 200g de nozes
- 2 litros de sorvete de creme

MAIZENA



PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:

www.UnileverFoodSolutions.com.br



Unilever
Food
Solutions

NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:

