



Unilever
Food
Solutions

**ENCANTE SEUS CLIENTES COM UM MENU
ESPECIAL PARA AS FESTAS DE FIM DE ANO
EM SUA PADARIA!**



Unilever
Food
Solutions



AS FESTAS DE FINAL DE ANO TRAZEM UMA EXCELENTE OPORTUNIDADE



Festas de final de ano são consideradas uma **oportunidade** de faturamento, pois muitas famílias se reúnem para comemorações, gerando um ticket médio **maior** que o habitual.

Ótima oportunidade de **vendas**, uma vez que nem todos possuem habilidade e tempo para produzir esse menu completo, normalmente focado em carnes suínas e aves assadas, acompanhamentos variados, além das sobremesas mais indulgentes.

Esse tipo de ação é **bem vista** pelo consumidor pela comodidade que traz. Oportunidade de construir **relacionamentos** com clientes novos e firmar com os antigos.

CONFIRA O MENU DE AJUDA:

1. Planeje seu menu
2. Promova sua oferta de Festas
3. Faça das Festas uma experiência
4. Crie opções rentáveis e práticas

Avaliar a entrega de menus via **delivery** pode ser uma boa alternativa, representando a chance de experimentar um novo modelo de **negócio** e formato de **operação** dentro da sua empresa.



Unilever
Food
Solutions

INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NO FINAL DE ANO



PADRONIZAÇÃO

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



PLANEJAMENTO

Se planeje com antecedência, defina como vai atender seus clientes, produza materiais de comunicação e antecipe seus pedidos de estoque.



QUALIDADE

Nossos produtos são reconhecidos como sinônimo de qualidade e segurança alimentar, assim reduzindo o risco de contaminação na sua cozinha.



PREPAROS TRADICIONAIS

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



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser partilhados em família. Afinal, as festas de fim de ano são momentos de celebração entre família e amigos.



WHATSAPP

Aproveite os contatos, comunique o menu de final de ano, envie fotos, combos exclusivos e promoções.





ÍNDICE

- Salada de macarrão com cubos de tender **4**
- Salpicão Especial **5**
- Torta de Peru **6**
- Peru com manteiga de Ervas e Demi Glace Oriental **7**
- Frango de Natal com Molho de Frutas Vermelhas **8**
- Molho de Mostarda com Cerveja e Ervas **9**
- Pernil de Cordeiro recheado com Queijo Provolone e Legumes assados **10-11**
- Lombo Suíno com Molho Demi Glace com Maçã **12**
- Quiche de Legumes e Cogumelos **13**
- Sanduíche de Copa Lombo Suína com Maionese de Pimenta de Cheiro **14**
- Panquecas de Natal **15**
- Rabanada de Brioche com Mousse de Canela **16**
- Sequilhos de Limão com Goiabada **17**
- Torta Brownie com Mousse de Chocolate **18**
- Merengue de Frutas Vermelhas **19**



Salada de macarrão com cubos de tender

Rendimento:
10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela, misture o macarrão cozido, a ervilha, a uva passa, tomate seco fatiado, tender em cubos e o queijo ralado.
- 2.** Em seguida a Maionese e Mostarda Hellmann's, o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, misture.
- 3.** Finalize com azeite e se necessário, ajuste o sabor com sal e pimenta do reino.
- 4.** Mantenha em refrigeração até o momento de consumo;

INGREDIENTES

- 500g de macarrão cozido
- 80g de ervilha congelada
- 80g de uva passa
- 100g de tomate seco
- 200g de tender em cubos
- 80g de queijo parmesão
- 300g de Maionese Hellmann's
- 10g de Meu tempero Cebola e Alho Knorr Professional
- 10g de Mostarda Hellmann's



Salpicão Especial

Rendimento:
10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture a cenoura ralada, maçã verde em cubos pequenos, salsão picado, peito de peru fatiado, milho, uvas passas, azeitona fatiada.
2. Adicione a Maionese e Mostarda Hellmann's e ajuste o tempero, se necessário, com sal e pimenta do reino.
3. Finalize com a salsinha.
4. Armazenar em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 200g de Cenoura Ralada
- 100g de Maçã Verde em Cubos
- 150g de Salsão Picado
- 600g de Peito de Peru Fatiado
- 30g de Salsinha Picada
- 150g de Milho em Conserva
- 80g de Passas Brancas
- 550g de Maionese Hellmann's
- 30g de Mostarda Hellmann's
- 100g de Azeitona sem Caroço
- 30ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Torta de Peru

Rendimento:
10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione o leite e misture o Molho Branco e o Caldo de Galinha Knorr Professional até dissolver. Inicie o aquecimento, misture e deixe ferver. Reserve.
- 2.** Em uma tigela, misture o peru desfiado, a ervilha, uva passa, salsão picado e o parmesão. Adicione o molho branco pronto e misture.
- 3.** Em uma forma para torta, abra a massa e cubra o fundo e as laterais. Adicione o recheio e cubra com o restante da massa fazendo uma tampa.
- 4.** Misture a gema com o óleo e com o auxílio de um pincel, passe por cima da tampa de massa.
- 5.** Asse por 30 minutos em forno a 170°C até estar assada e dourada.

INGREDIENTES

- 1 massa para torta
- 300g de peru desfiado
- 200ml de leite
- 36g de Molho Branco Knorr Professional
- 5g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 50g de ervilha congelada
- 30g de uva passa
- 50g de salsão picado
- 50g de parmesão
- 1 gema
- 10ml de óleo



Peru com Manteiga de Ervas e Demi Glace Oriental

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Adicione o peru em um recipiente fundo, inclua o vinho branco seco, sumo da laranja, a pimenta do reino e o Caldo de Galinha Knorr Professional.
- 2.** Deixe marinando por 12 horas em refrigeração.
- 3.** Pique todas as ervas e misture com a manteiga em ponto de pomada, leva para refrigeração até ficar firma. Forte em fatias grossas e use para preencher entre a pele e a ave.
- 4.** Leve o peru para uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse por 3 horas. Em seguida retire o papel alumínio e asse por mais 45 minutos até dourar.
- 5.** Em uma panela adicione a água e misture com o Demi Glace Knorr Professional, deixe ferver e adicione o gengibre ralado, a cebolinha picada, o óleo de gergelim tostado e o molho Shoyu Knorr Professional.
- 6.** Cozinhe o molho por 2 minutos em fogo baixo e sirva a parte para acompanhar o peru.

INGREDIENTES

- 1 Peru de 5kg
- 500ml de Vinho Branco Seco
- 200ml de Sumo de Laranja
- Pimenta do Reino
- 80g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 2 Ramos de Alecrim
- Tomilho
- Salsinha Desidratada
- 150g de Manteiga
- 450ml de Água
- 45g de Demi Glace Knorr Professional
- 30ml de Óleo de Gergelim Tostado
- 50g de Cebolinha Picada
- 30ml de Molho Shoyu Knorr Professional
- 10g de Gengibre Ralado



Frango de Natal com Molho de Frutas Vermelhas

Rendimento:
08 a 10 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Adicione a ave em um recipiente fundo, inclua o vinho branco seco, sumo da laranja, sumo do limão siciliano, raspas do limão siciliano, Base Sabor Limão em Pó e o Caldo de Galinha Knorr Professional, os ramos de alecrim picados e pimenta do reino.
- 2.** Deixe marinando por pelo menos 8 horas.
- 3.** Em uma panela, acrescente a água e misture com o molho Demi Glace Knorr Professional, deixando ferver por 2 minutos, reserve.
- 4.** Em outra panela adicione as frutas vermelhas e o açúcar, tempere com pimenta do reino e em fogo baixo deixe cozinhar por 5/6 minutos. Amasse ou processe parte das frutas, para obter um molho com pedaços.
- 5.** Misture as frutas vermelhas com molho Demi Glace e finalize com a manteiga gelada, misture tudo.
- 6.** Leve a ave para uma assadeira, envolva com papel alumínio e asse por 2 horas e 30 minutos. Retire o papel alumínio e asse por mais 35 minutos até dourar. Você pode fatiar e servir junto ao molho.

INGREDIENTES

- 1 Ave de 3,5kg
- 1 Limão Siciliano
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 500ml de Vinho Branco Seco
- 200ml de Sumo de Laranja
- 3 Ramos de Alecrim
- 80g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 45g de Demi Glace Knorr Professional
- 500ml de Água
- 150g de Morango Congelado
- 150g de Amora/Framboesa Congelada.
- 45g de Açúcar
- 20g de Manteiga sem Sal Gelada



Molho de Mostarda com Cerveja e ervas.

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e a cerveja, inclua o molho Demi Glace Knorr Professional e deixe ferver por 2 minutos.
- 2.** Inclua a Mostarda Hellmann's, o açafrão e o gengibre e ajuste sabor com pimenta do reino.
- 3.** Adicione o Caldo de Galinha Knorr e o Karo, misture tudo em fogo baixo e finalize com alecrim e tomilho.

INGREDIENTES

- 40g de Demi Glace Knorr Professional
- 250ml de Água
- 250ml de Cerveja
- 90g de Mostarda Hellmann's
- 50g de Karo
- Pimenta do Reino
- Açafrão da Terra
- Gengibre Ralado
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 1 Ramo de Tomilho
- 1 Ramo Alecrim



Pernil de Cordeiro Recheado com Queijo Provolone e Legumes Assados

Rendimento:
10 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata 2 cebola, alecrim, vinho branco, Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino, até virar uma pasta.
2. Em um recipiente fundo, adicione o pernil de carneiro e toda a pasta. Deixe marinar por pelo menos 10 horas em refrigeração, para desenvolver o sabor.
3. Corte as cenouras em bastões e Grelhe metade delas de forma bem rápida. Corte o queijo provolone em bastões e use junte as cenouras para rechear o cordeiro, amarre com barbante culinário e leve ao forno com papel alumínio por fora, assando por 2 horas.
4. Corte a cabeça de alho ao meio na horizontal, corte o restante das cebolas em 4 partes e o restante da cenoura em bastões, leve para assadeira do cordeiro, inclua os tomates cereja, tempere com o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, regue com azeite e asse tudo por mais 20 minutos.

INGREDIENTES

- 1 Pernil de Cordeiro sem osso(3kg).
- 400ml de Vinho Branco Seco
- 2 Ramos de Alecrim
- 2 Ramos de Tomilho
- 40ml de Azeite
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 40g de Caldo de Carne Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- Sal
- 250g de Queijo Provolone
- 200g de Cebola
- 2 Cabeças de Alho



Pernil de Cordeiro Recheado com Queijo Provolone e Legumes Assados

Rendimento:
10 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata 2 cebola, alecrim, vinho branco, Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino, até virar uma pasta.
- 2.** Em um recipiente fundo, adicione o pernil de carneiro e toda a pasta. Deixe marinar por pelo menos 10 horas em refrigeração, para desenvolver o sabor.
- 3.** Corte as cenouras em bastões e Grelhe metade delas de forma bem rápida. Corte o queijo provolone em bastões e use junte as cenouras para rechear o cordeiro, amarre com barbante culinário e leve ao forno com papel alumínio por fora, assando por 2 horas.
- 4.** Corte a cabeça de alho ao meio na horizontal, corte o restante das cebolas em 4 partes e o restante da cenoura em bastões, leve para assadeira do cordeiro, inclua os tomates cereja, tempere com o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, regue com azeite e asse tudo por mais 20 minutos.

INGREDIENTES

- 3 Cenouras
- 12 Tomates Cereja
- 4 Cebolas
- 50ml de Azeite



Lombo Suíno com Molho Demi Glace com Maçã

Rendimento:
8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o lombo suíno e tempere com pimenta do reino, Caldo de Carne Knorr Professional, páprica doce, folhas de louro e vinho branco seco, marine por 6 horas em refrigeração.
- 2.** Retire da marinada, coloque o lombo enrolado em um celofane compatível para assar.
- 3.** Asse por pelo menos 1 hora em forno a 170°C, após, retire do plástico e deixe por mais 15 minutos. Retire, deixe descansar e fatie.
- 4.** Em uma panela, misture o suco de maçã com o Demi Glace Knorr Professional e comece a aquecer. Finalize com alecrim, canela e cravo. Deixe cozinhar por mais 2 minutos.
- 5.** Corte o lombo em fatias e regue com o molho Demi Glace.

INGREDIENTES

- 1 Lombo Suíno de 1,5kg
- 45g de Molho Demi Glace Knorr Professional
- 500ml de Suco de Maçã
- 2 Folhas de Louro
- 2 Ramos de Alecrim
- Pimenta do Reino
- 25g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 2 unid de Canela
- 2 unid de Cravo
- 60ml de Azeite
- 300ml de Vinho Branco Seco
- 10g de Páprica Doce



Quiche de Legumes e Cogumelos

Rendimento:
10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Purê de Batata Knorr Professional e a manteiga. Junte tudo até que se torne uma massa homogênea e lisa, descanse na geladeira por 10 minutos e caso necessário adicione 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
- 2.** Em uma frigideira, inclua o azeite e doure o alho poró, em seguida adicione os cogumelos fatiados e as ervilhas, refogue por 2 minutos e reserve.
- 3.** Abra a massa em uma forma para quiche, coloque a refogue de legumes com cogumelos.
- 4.** Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um fouet.(batedor aramado)
- 5.** Inclua essa mistura em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado, asse em forno pré-aquecido por cerca de 30 a 35 minutos ou até que esteja dourado e sirva-se.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 180 de Purê de Batata Knorr Professional
- 500g de Maionese Hellmann's
- 3 Ovos
- 200g de Cogumelo Shitake
- 100g de Alho Poró
- 50g de Ervilhas Frescas
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Sanduíche de Copa Lombo Suína com Maionese de Pimenta de Cheiro

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente fundo, adicione as fatias de copa lombo para marinar, temperando com a cerveja, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Caldo de Carne Knorr Professional, a pimenta do reino e o alecrim. Deixa descansar em refrigeração por 2 horas.
2. Retire a proteína da marinada e em uma frigideira ou chapa, adicione um fio de azeite e grelhe as proteínas até dourar.
3. Corte as fatias de pão italiano ao meio, dobrando a quantidade de fatias ao final. Pincele azeite e grelhe na chapa.
4. Em um refratário, corte as pimentas ao meio, retire as sementes, regue com azeite e leve ao forno bem baixo e asse por 10 minutos.
5. Processe a pimenta com a Maionese Hellmann's e refrigere em seguida.
6. Monte o sanduíche com uma fatia de copa lombo assada, folhas de rúcula, tomate seco e uma camada generosa de Maionese de Pimenta.

INGREDIENTES

- 1kg de Copa de Lombo Suíno Fatiado
- 10g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 4g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 200ml de Cerveja
- 400g de Maionese Hellmann's
- 2 Pimentas de Cheiro
- 50ml de Azeite
- 5 Fatias de Pão Italiano
- 100g de Rúcula
- 70g de Tomate Seco
- 1 Ramo Alecrim



Panquecas de Natal

Rendimento:
8 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador ou bawl, misture todos os ingredientes líquidos.
2. Quando a mistura estiver homogênea, misture a farinha aos poucos, até que esteja toda incorporada.
3. Aqueça uma frigideira antiaderente e espalhe uma concha da massa, asse os dois lados até que esteja dourado. Lembre-se que o tamanho da frigideira vai definir o diâmetro e espessura da massa.
4. Você pode usar a massa com recheios doces e salgados.

INGREDIENTES

- 2 Ovos
- 350ml de Leite
- 180g de Farinha de Trigo
- 70g de Maionese Hellmann's



Rabanada de Brioche com Mousse de Canela

Rendimento:
8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture o 80ml de leite e o leite condensado.
- 2.** Corte os pães ao meio e regue com essa mistura.
- 3.** Bata os ovos em outro recipiente, passe as fatias pela mistura de ovos e frite em óleo quente até dourar.
- 4.** Misture canela e açúcar e polvilhe sobre os pães.
- 5.** Em uma batedeira misture o restante do leite com a Mousse Carte D'or de forma delicada, depois aumente a velocidade até firmar, inclua uma porção generosa de canela e misture novamente, refrigere por 4 horas e use para rechear as rabanadas.

INGREDIENTES

- 8 fatias de pão brioche
- 200g de Mousse Branco Carte D'or.
- 480ml de Leite Gelado
- Canela em Pó
- 4 Ovos
- 150g de Leite Condensado
- 150g de Açúcar
- Óleo para Fritura



Sequilhos de Limão com Goiabada

Rendimento:
12 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture a Maizena, a Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, as gemas, a manteiga e o açúcar.
- 2.** Assim que a massa estiver homogênea, abra com ajuda de um rolo e papel manteiga.
- 3.** Corte no formato de sua preferência e leve para assar em forno pré-aquecido até que esteja firme e crocante.
- 4.** Quando os biscoitos atingirem temperatura ambiente, espalhe uma camada de goiabada cremosa e junte com outro biscoito.

INGREDIENTES

- 500g Maizena
- 130g Manteiga
- 3 Gemas
- 160g de Açúcar
- 150g de Goiabada Cremosa
- 10g de Base Sabor Limão Em Pó Knorr Professional



Torta Brownie com Mousse de Chocolate

Rendimento:
8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o leite e derreta a manteiga, com um fouet, misture o Brownie e o Petit Gateau Carte D'or.
2. Separe uma forma redonda, inclua a massa com papel manteiga e leve ao forno por 10 minutos a 170°, até que o disco asse. Ao esfriar, tire da forma e reserve.
3. Em uma batedeira, adicione o leite gelado, a Mousse de Chocolate Carte D'or e bata até incorporar e obter uma consistência aerada. Adicione as avelãs picadas e reserve.
4. Em uma panela, aqueça o creme de leite, desligue o fogo, acrescente o chocolate meio amargo e misture até que derreta. Aguarde chegar em temperatura ambiente.
5. Em outra forma redonda, coloque a base de brownie, complete com a Mousse e finalize com a cobertura de chocolate. Deixe gelar por pelo menos 2 horas.

INGREDIENTES

BROWNIE

- 200g Brownie e Petit Gateau Carte D'or
- 35g Manteiga
- 50ml de leite

MOUSSE

- 200g de Mousse de Chocolate Carte D'or
- 150ml de leite gelado
- 60g avelã picada

COBERTURA

- 150g de creme de leite
- 100g de Chocolate meio amargo



Merengue de Frutas Vermelhas

Rendimento:
8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, adicione o leite gelado e a Mousse de Chocolate Branco Carte D'or. Comece a bater em temperatura baixa para hidratar e após, aumentar a velocidade até estruturar a mousse. Finalize com o cream cheese e bata por mais 2 minutos.

2. Em uma travessa, adicione metade da mousse, metade das frutas vermelhas com metade dos suspiros.

3. Cubra com a outra metade da mousse

4. Finalize com os suspiros e frutas vermelhas

5. Armazene em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 200g de Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or
- 350ml de Leite Gelado
- 100g de Cream Cheese
- 400g de Frutas Vermelhas
- 250g de Suspiro



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

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

