

FESTAS SEM FRONTEIRAS

SÁBADO 28 DE NOVEMBRO 2020 ESPAÇO “WATARI” CAMPINAS

MENU

TRIO DE APERITIVO DO « TSAR »

Blinis aos três sabores:

Salmão defumado

Bacon/ameixa

Queijo/mel/noz

SALADA DO REINO DE SIÃO

com Camarões e seu molho exótico

MEDAILLON DE FILE MIGNON “1789”

Molho ao vinho do Porto com champignons, puré de batatas amassadas e perfumado ao azeite de avelã

DELICIA “ALLA FIORENTINA”

O verdadeiro Tiramisu 100% caseiro

CACAU “NA FLORESTA”

Choco-Crocante

TRIO DE APERITIVO DO “TSAR”

TEMPO DE PREPARAÇÃO : TOTAL: 2H00

- PREPARAÇÃO: 1H30 MINUTOS

- TEMPO DE COZIMENTO: 30 MINUTOS

QUANTIDADE: PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES:

BLINIS:

- 1- 100 G FARINHA DE TRIGO
- 2- 100 G FARINHA DE SARACENO
- 3- 2 OVOS
- 4- 300 G DE IOGURTE TIPO GREGO
- 5- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÔ
- 6- 2 PITADAS DE SÁL FINO
- 7- MANTEIGA
- 8- AZEITE

COBERTURA/RECHEIO:

- 1- SALMÃO DEFUMADO
- 2- BACON/AMEIXA
- 3- QUEIJO/MEL/NOZ

MODO DE PREPARO:

- DENTRO DE UMA TIGELA BATER OS OVOS E DEPOIS COLOCAR O IOGURTE
- DENTRO DE UMA OUTRA TIGELA MISTURAR AS FARINHAS, O FERMENTO, E O SAL
- REUNIR AS DUAS PREPARAÇÕES
- DEIXAR POR **UMA HORA** NA GELADEIRA FILMAR “AO CONTATO”
- ENGRAXAR UMA FRIGIDEIRA BEM QUENTE COM UM PINCEL 50% AZEITE 50% MANTEIGA
- FORMAR COM UMA COLHER OS BLINIS E ASSAR 1 MINUTO DE CADA LADO

SALADA DO REINO DE SIÃO

com Camarões e seu molho exótico

TEMPO DE PREPARAÇÃO: TOTAL: 45 MINUTOS

- PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS
- TEMPO DE COZIMENTO: 25 MINUTOS

QUANTIDADE: PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES:

- 400G DE CAMARÃO COZIDO
- 100G NOODLES DE ARROZ COZIDOS
- 3 GRANDES MANGAS MADURAS
- 200G DE CENOURA EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA PICADA
- 3 MAÇANETES DE BROTO DE FEIJÃO
- DOIS PUNHADOS DE CASTANHA DE CAJÚ PICADOS
- 3 COLHERES DE SOPA DE HOTELÁ PICADA
- 2 COLHERES DE SOPA DE COENTRO TALHADO
- 2 MIOLOS DE ALFACE AMERICANA

PARA O MOLHO:

- 3 DENTOS DE ALHO ESMAGADOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE PASTA DE CURRY VERMELHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇUCAR DEMERARA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- 15G VINAGRE DE ARROZ
- 15G MOLHO SHOYU
- 15G MOLHO DE OSTRAS
- 15G ÓLEO DE GERGELIM
- 20G ÓLEO DE GIRASSOL

MODO DE PREPARO:

ARRUMAR OS INGREDIENTES DENTRO DE UM PRATO OU UM BOWL

PARA O MOLHO, MISTURAR NO ORDEM DA LISTA OS INGREDIENTES E INCORPORAR POUCO A POUCO OS ÓLEOS COM UM “FOUET”

MEDAILLON DE FILE MIGNON “1789”

Molho ao vinho do Porto com champignons, puré de batatas amassadas e perfumado ao azeite de avelã

TEMPO DE PREPARAÇÃO : TOTAL 50 MINUTOS

- PREPARAÇÃO : 30 MINUTOS
- TEMPO DE COZIMENTO: 15 MINUTOS
- TEMPO DE DESCANSO : 5 MINUTOS

QUANTIDADE: PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES:

CARNE:

- 6 PEÇAS DE “MEDAILLON DE FILÉ MIGNON” DE BOI
- AZEITE
- MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA DO REINO

ACOMPANHAMENTO:

- 1 KG DE BATATAS CALIBRADAS
- SAL
- AGUA
- AZEITE DE AVELÃ
- AVELÃ
- CEBOLINHA

MOLHO:

- 400G DE SHITAKE
- 100 G DE MANTEIGA SEM SAL

- 1 PEÇA MEDIA DE CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO PICADO
- 2 TAÇAS DE VINHO DE PORTO TINTO
- 500ML DE CREME DE LEITE FRESCO
- 1 LIMÃO
- SAL
- PIMENTA DO REINO
- SALSA

MODO DE PREPARO :

DA CARNE:

- TIRAR A CARNE DA FELADEIRA 30 MINUTOS ANTES
- COLOCAR UM POUCO DE AZEITO E MANTEIGA 50/50 DENTRO UMA FRIGIDEIRA BEM QUENTE
- ASSAR A CARNE (CELAR SEM SAL) E DEPOIS SALGAR A GOSTO
- DEIXAR A CARNE COBERTA 5 MINUTOS DENTRO UM PRATO COM UM PAPEL DE ALUMÍNIO EM CIMA

DO ACOMPANHAMENTO:

- COLOCAR AS BATATAS COM A PELE NA AGUA FRIA APENAS COBERTAS
- ADICIONAR O SAL, 5G/LITRO DE AGUA
- FERVER 20 MINUTOS (INDICATIVO)
- DESCASCAR
- AMASSAR A FOGO BAIXO
- INCORPORAR O AZEITE DE AVELÃ
- SAL E PIMENTA DO REINO BRANCO A GOSTO
- DECORAR COM OS PEDAÇOS DE AVELÃ

DO MOLHO:

- CORTAR EM PEDAÇOS OS COGUMELOS
- SALTAR COM UM POUCO DE MANTEIGA E RESERVAR
- PICAR A CEBOLA E ALHO E REFOGAR COM MANTEIGA

- NA FRIGIDEIRA MISTURAR (COGUMELOS/CEBOLA/ALHO) COM O VINHO DO PORTO E REDUZIR “A SEC”
- INCORPORAR O CREME DE LEITE E MISTURAR DURANTE 15 MINUTOS
- FINALIZAR COM UM POUQUINHO DE LIMÃO, MANTEIGA E SALSA

DELICIA “ALLA FIORENTINA”

O verdadeiro Tiramisu 100% caseiro

TEMPO DE PREPARAÇÃO : TOTAL 4 HORAS

- PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS
- TEMPO DE COZIMENTO: 30 MINUTOS
- TEMPO DE RESFRIAMENTO: 3 HORAS

QUANTIDADE: PARA 8 PESSOAS

INGREDIENTES :

“BISCUIT CUILLÈRE”:

- 60G FECULA DE BATATA OU MAIZENA
- 60G FARINHA DE TRIGO
- 125G DE AZUÇAR CRISTAL

- 6 CLARAS DE OVOS TEMPERADAS
- 6 GEMAS DE OVOS

CREME:

- 500G DE MASCARPONE
- 500G CREME DE LEITE FRESCO
- 5 OVOS
- 200G DE AZUÇAR CRISTAL
- 6 TAÇAS DE CAFÉ EXPRESSO FORTE
- AZUCAR DE CONFETEIRO
- CACAO EM PÔ
- BARRA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO:

CREME:

- COLOCAR NO BOWL DA BATEDEIRA COLOCAR O MASCARPONE/CREME DE LEITE/OVOS/AZUÇAR MISTURAR E DEIXAR 20 MINUTOS NO FREEZER OU 40 MINUTOS NA GELADEIRA
- BATER A VELOCIDADE MEDIA ATÉ O ESPESSAMENTO DA MISTURA
- DEIXAR NA GELADEIRA

“BISCUIT CUILLÈRE”:

- PRE-AQUECER O FORNO A 180 GRAUS NIVEL MEDIO
- DENTRO A BATEDEIRA BATER OS BRANCOS EM NAVE ENCORPORANDO POUCO A POUCO O AZUÇAR CRISTAL
- INCORPORAR CUIDADOSAMENTE (COM UMA ESPÁTULA) AS GEMAS A FARINHA DE TRIGO E A MAIZENA (PENEIRADAS)
- COLOCAR SOBRE UMA PLACA REVESTIDA DE PAPEL MANTEIGA OU UMA BANDEJA DE PYREX
- ASSAR 15 MINUTOS
- DEIXAR RESFRIAR

FINALIZAÇÃO:

- EMBEBER GENEROSAMENTE O BISCUIT COM O CAFÉ FRIO
- COLOCAR O CREME ACIMA
- SALPICAR COM O AZUCAR DE CONFETEIRO O CACAU EM PÓ
- RASPAR O CHOCLATE

CACAU “NA FLORESTA”

Choco-Crocante

TEMPO DE PREPARAÇÃO : TOTAL 1 HORA 15 MINUTOS

- PREPARAÇÃO: 45 MINUTOS
- TEMPO DE RESFRIAMENTO: 30 MINUTOS

QUANTIDADE: PARA 8 PESSOAS

INGREDIENTES :

- 200G DE CHOCOLATE COM 70,5% DE CACAO (CALLEBAUT)
- 100G DE AMÊNDOA

MODO DE PREPARO:

- DERETER O CHOCOLAT NO BANHO MARIA OU NO MICRO-ONDAS ATÉ CHEGAR ENTRE 45 E 50 GRAUS
- DEIXAR RESFRIAR ATÉ 27 GRAUS
- AUMENTAR A TEMPERTURA ATÉ NO MAXIMO 34 GRAUS
- ENCHEIAR AS FORMA
- COLOCAR AS AMÊNDOAS NO CENTRO
- DEIXAR RESFRIAR TOTALMENTE

