



RECEITAS:

CONSOMMÉ FRIO DE TOMATE

serve 8

consommé de tomate

800 g de tomate italiano, cortado em 4
10 g de manjeriçã, só as folhas
3 mg de goma xantana para cada 200 g de água de tomate
sal

Processe os tomates com as folhas de manjeriçã no Thermomix (ou no liquidificador) por 1 minuto. Verta sobre um chinóis forrado com um pedaço de etamine e leve à geladeira para a água de tomate escorrer lentamente.

Pese a água de tomate e porcione a goma xantana, seguindo a proporção recomendada acima.

Misture os dois, acerte o sal e bata com o mixer.

Retire o ar contido no consommé usando a máquina de selar a vácuo (se não tiver esse equipamento, deixe-o descansar na geladeira por 24 horas).

mini-burrata

1 litro de água
5 g de alginato de sódio
175 g de creme de leite
sal
250 g de mussarela de búfala, em pedaços
100 ml de soro de mussarela de búfala

Em um bowl, ponha a água e o alginato de sódio e misture com um mixer. Retire o ar na máquina de selar a vácuo (ou deixe a solução descansar na geladeira por 24 horas) e mantenha refrigerado.

Ferva o creme de leite com um pouco de sal e bata com a mussarela de búfala por 1 minuto no Thermomix. Transfira para um bowl, resfrie em banho-maria invertido e retire o ar em uma máquina de selar a vácuo. Usando uma colher de tamanho médio do kit de esfervificação, despeje pequenas porções do creme de mussarela na solução de alginato. Deixe as esferas mergulhadas nessa solução por aproximadamente 2 minutos

ou até que uma película fina tenha se formado em torno delas.

Retire as esferas, lave-as em água e guardeas imersas no soro da mussarela de búfala em um pote hermeticamente fechado. Conserve na geladeira.

gel de manjeriçã

25 g de manjeriçã, só as folhas
8 g de salsinha, só as folhas
150 g de água
1 g de ágar-ágar para cada 100 g de água de manjeriçã

Branqueie as folhas de manjeriçã e de salsinha e processe-as no Thermomix (ou no liquidificador) com a água. Coe em um chinóis.

Porcione 150 g de água de manjeriçã. Ferva metade com o ágar-ágar, mexendo sempre.

Adicione a água de manjeriçã restante e resfrie em banho-maria invertido. Quando geleificar, bata com um mixer até obter um purê fino.

Transfira para uma bisnaga plástica e mantenha refrigerado.

Montagem

sementes de 1 tamarillo vermelho
folhas e flores de manjeriçã
azeite de oliva
lor de sal
mini-croûtons de pão italiano

No centro de um prato de sopa pequeno, coloque ½ colher (chá) de sementes de tamarillo. Com a bisnaga, faça três pontos com o gel de manjeriçã ao redor.

Coloque as esferas de mussarela e finalize com alguns brotos e flores de manjeriçã, um fio de azeite e a flor de sal. Ponha o consommé de tomate em uma jarrinha e leve à mesa, gelado, para vertê-lo no prato.

Sirva com os mini-croûtons.



FEIJOADA DO MANÍ

serve 8

carpaccio de pé de porco

1,250 kg de pé de porco
3 folhas de louro
5 grãos de pimenta-do-reino
3 litros de água
Sal

Lave bem os pés de porco, seque-os com papel absorvente e queime os pelos na chama do fogão ou com um maçarico.

Em uma panela, coloque os pés de porco, as folhas de louro, os grãos de pimenta-do-reino e a água. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 2 horas ou até a carne descolar dos ossos.

Escorra e, ainda quente, desosse e descarte os ossos. Acerte o sal

Coloque a carne sobre um pedaço grande de plástico, enrolando de maneira a formar um rolo bem apertado de aproximadamente 6 cm de diâmetro. Congele.

caldo de feijão

1 pé de porco
300 g de feijão-preto, previamente demolhado
100 g de costela de porco defumada, dessalgada
50 g de paio, sem pele
50 g de carne-seca, dessalgada
2 folhas de louro
sal
50 g de cebola
2 dentes de alho
azeite de oliva

Lave bem os pés de porco, seque-os com papel absorvente e queime os pelos na chama do fogão ou com um maçarico.

Cozinhe o feijão em uma panela de pressão com o pé de porco, a costela, o paio, a carne-seca, as folhas de louro e o sal.

Em uma frigideira, refogue a cebola e o alho no azeite. Adicione esse refogado ao feijão cozido. Cozinhe com a panela destampada até o caldo engrossar.

Coe em um chinês e esfrie o caldo em banho-maria invertido. Ajuste o sal e guarde em uma vasilha fechada na geladeira.

esferas de feijão

200 g de caldo de feijão
6 g de gluconolactato de cálcio
1 litro de água
5 g de alginato
óleo de girassol

Em um bowl, coloque o caldo de feijão e o gluconolactato de cálcio. Misture com um mixer e retire o ar contido no caldo usando a máquina de selar a vácuo (se não tiver esse equipamento, deixe-o descansar na geladeira por 24 horas).

Em outro bowl, misture a água e o alginato e repita o mesmo procedimento usado para o caldo (misture com o mixer e retire o ar na máquina de selar a vácuo, ou deixe descansar na geladeira por 24 horas). Escolha a menor colher do conjunto de esfervificação e use-a para fazer as esferas de feijão, despejando o caldo, de colher em colher na solução de alginato. Deixe as esferas mergulhadas nessa solução por aproximadamente 1 minuto ou até que uma película fina tenha se formado em torno delas. Retire, lave em água e conserve-as imersas em óleo de girassol.

consommé

1 kg de coxão duro, em cubos
500 g de frango, em cubos
70 g de batata, em pedaços
150 g de repolho, em fatias
100 g de cebola, em pedaços



500 g de osso de vitela
500 g de pancetta, em cubos
100 g de cenoura, em pedaços
1/2 cabeça de alho, descascada e em pedaços
60 g de alho-poró, em rodelas
5 litros de água

Em uma panela grande, ponha todos os ingredientes e leve ao fogo baixo por aproximadamente 6 horas, sem deixar ferver.

Coe em um chinóis e resfrie o caldo em banho-maria invertido. Com uma escumadeira, retire a gordura da superfície e guarde na geladeira em uma vasilha tampada.

farofa de castanha-do-pará

250 g de farinha de mandioca crua
70 g de manteiga
125 g de castanha-do-pará
Sal

Em uma frigideira previamente aquecida, torra a farinha crua com a manteiga, mexendo sempre para não queimar.

Quando a farinha estiver começando a dourar, junte 90 g de castanha-do-pará ralada no microplane e 35 g de castanha-do-pará finamente picada.

Assim que a farofa estiver bem torrada e crocante, retire do fogo e ajuste o sal. Deixe esfriar e guarde, com sílica, em um recipiente hermeticamente fechado.

couve frita

1/2 maço de couve-manteiga, sem talos
óleo de girassol
sal

Sobreponha as folhas de couve e enrole-as bem apertadas. Passe em uma cortadora de frios, fatiando finamente (se não tiver esse equipamento, use a faca, cortando o mais fino possível).

Aqueça o óleo de girassol e frite a couve por imersão a 170°C até o óleo parar de espumar.

Deixe escorrer sobre papel absorvente, tempere com o sal e guarde, com sílica, em um recipiente hermeticamente fechado.

montagem

1 laranja-pera
1 paio, sem pele e em cubos de 0,7 mm
azeite de pimentas **
azeite de oliva

Descasque a laranja, removendo por completo toda a camada externa de pele. Corte os gomos com uma faca bem afiada e depois corte cada gomo em pequenos triângulos. Reserve.

Doure bem os cubos de paio em uma frigideira antiaderente.

Aqueça as esferas no consommé, sem deixar ferver. Retire o rolo de pé de porco do congelador e corte lâminas finas num fatiador de frios.

Em um prato fundo, coloque uma fatia de carpaccio de pé de porco e aqueça no forno até ele amolecer.

Pingue uma

gota do azeite de pimentas, coloque as esferas, alguns pedacinhos de laranja e de paio.

Finalize com um pouco de farofa de castanha e a couve frita.

**** AZEITE DE PIMENTAS**

rende 1 litro

250 g de pimenta-de-bode
250 g de pimenta-de-cheiro
250 g de pimenta-malagueta
250 g de pimenta-dedo-de-moça
500 ml de azeite de oliva
25 ml de cachaça

Lave as pimentas e seque-as em papel absorvente. Pique-as grosseiramente, mantendo as sementes, e adicione o azeite e a cachaça.



Guarde em um recipiente hermeticamente fechado, para manter o aroma e sabor.

LAGOSTINS COM CACAU E PICLES DE CHUCHU

rende 6 porções

gel de cacau

3 unidades cacau fresco
200 ml de água
1 pitada de sal

Abrir os cacaos no sentido do comprimento e retirar as sementes. Colocá-las no vaso do Themomix com a água, inverter o sentido da hélice nas funções da máquina e bater lentamente até a polpa se desprender das sementes. Passar a polpa por um chinóis até obter o gel, colocar uma pitada de sal e reservar na geladeira.

nibs de cacau

75 g de nibs de cacau
20 g de açúcar
20 g de água

Levar uma panela ao fogo com a água e o açúcar. Quando ferver, acrescentar os nibs e mexer vigorosamente até caramelizar. Despejar os nibs sobre um silpat e deixar esfriar. Guardar em recipiente hermético com sílica.

mel de cacau

250 g de mel de cacau

Numa panela, reduzir o mel até formar uma calda. Reservar.

picles de chuchu

200 ml de vinagre de vinho branco
100 g de água
50 g de açúcar
20 g de mel de cacau
6 g de sal
3 unidades de chuchu

Descascar os chuchus e cortá-los em lâminas finas no sentido do comprimento. Com uma faca, cortar as lâminas em tiras de 1 centímetro de largura. Reservar. Levar uma panela ao fogo médio com o restante dos ingredientes e deixar ferver. Colocar as tiras de chuchu e cozinhar por 30 segundos. Retirar o chuchu do líquido, colocar o líquido num recipiente e esfriá-lo em banho maria invertido. Voltar o chuchu ao líquido, fechar o recipiente e mantê-lo na geladeira.

montagem

12 unidades de lagostins frescos e limpos
folhas de cerefólio para decorar
sal a gosto
20 ml de azeite de oliva extra-virgem

Temperar os lagostins com sal e marcá-los na chapa rapidamente, de todos os lados. Finalizar a cocção por alguns segundos na brasa. Rabiscar o fundo de um prato fundo com um fio de mel de cacau reduzido. Colocar uma colher de sopa do gel de cacau. Colocar os lagostins (2 por porção). Colocar algumas fatias de chuchu dobradas como uma flor. Decorar com os nibs e o celefólio.



SALADA WALDORF

serve 4

gelatina de maçã

500 g de maçã Golden ou Gala, cortadas em 4

1,2 g de ágar-ágar

36 g de aipo, em brunoise

Passa as maçãs pela centrífuga e verta o suco obtido em uma panela. Leve ao fogo baixo e escume os resíduos que subirem à superfície.

Antes de começar a ferver, retire do fogo e coe em um chinóis forrado com um pedaço de etamine.

Pese 200 g dessa água de maçã e leve metade ao fogo com o ágar-ágar, mexendo bem até ferver. Retire do fogo e adicione a água restante.

Feche uma das extremidades de um cilindro de 5 cm de diâmetro com um pedaço de filme plástico. Coloque a face tampada do aro em contato com uma superfície plana e despeje nele 9 g de aipo e a gelatina de maçã morna (cerca de 38°C), de maneira que ela fique com 1,5 cm de altura.

Repita o mesmo procedimento usando outros cilindros até o aipo e a gelatina acabarem.

Cubra a gelatina com filme plástico e mantenha na geladeira.

sorbet de aipo

2 folhas de gelatina incolor

420 g de aipo

50 g de açúcar invertido

50 g de dextrose

Hidrate a gelatina em água e gelo e reserve.

Passa o aipo pela centrífuga e coe em um chinóis. Porcione 250 g desse suco e leve metade ao fogo com o açúcar invertido e a dextrose.

Retire do fogo, espere amornar e acrescente a gelatina hidratada já escorrida. Adicione o suco de aipo restante, mexa bem e resfrie em banho-maria invertido. Misture novamente com o mixer e bata na sorveteira até ficar cremoso.

emulsão de gorgonzola

40 g de gorgonzola

30 g de água

15 g de gema pasteurizada

sal

200 g de óleo de girassol

Em uma jarra, coloque o queijo e a água e leve ao microondas por alguns segundos, para amornar.

Bata com um mixer, adicione a gema e volte a misturar com o mixer.

Ponha uma pitada de sal e acrescente o óleo, em fio, aos poucos, mixando até obter uma emulsão firme e cremosa.

nozes caramelizadas

100 g de nozes-pecãs, partidas ao meio e picadas em 6

60 g de xarope-base **

1 pitada de flor de sal

Em uma panela pequena, coloque as nozes e o xarope-base. Leve ao fogo alto até secar, mexendo energeticamente.

Quando as nozes caramelizarem, retire do fogo e espalhe imediatamente sobre uma superfície fria.

Tempere com a flor de sal e guarde, com sílica, em um pote hermeticamente fechado.



redução de aceto balsâmico

150 g de aceto balsâmico

Ponha o aceto em uma panela pequena e leve ao fogo até restar apenas 1/3 do volume inicial.

montagem

1 maçã verde, sem casca e em brunoise (cortar na hora)

pétalas de amor-perfeito

brotos de girassol, capuchinha, cerefólio, beterraba e rúcula

azeite de oliva

flor de sal

Em um prato plano, coloque na diagonal 1 colher (chá) de emulsão de gorgonzola. No centro, ponha a gelatina de maçã e, à esquerda, algumas gotas de redução de balsâmico. À direita, coloque alguns cubinhos de maçã verde e, por cima, a quenelle de sorbet de aipo. Distribua as flores e os brotos e finalize com as nozes caramelizadas, um fio de azeite de oliva e um pouco de flor de sal.

****XAROPE-BASE**

rende 500 g

250 g de água

250 g de açúcar

Em uma panela grande, dissolva o açúcar na água e ferva.

Tire do fogo, guarde em uma vasilha fechada e mantenha na geladeira. (A quantidade de xarope varia de receita para receita. Pode-se aumentar ou diminuir o rendimento respeitando a proporção de 1 parte de água para 1 parte de açúcar.)



ROSBIFE EM CROSTA DE LAPSANG SOUCHONG com salada de batata

serve 6

Rosbife

2 g de carvão vegetal, em pó
25 g de chá Lapsang Souchong, em pó
650 g de filé-mignon, limpo
Sal
azeite de oliva

Misture bem o carvão e o chá. Enquanto isso, corte o filé-mignon em três peças compridas e seque-as bem. Tempere com sal e envolva as peças na mistura de carvão e chá. Enrole o filé em filme plástico, pressionando bem para que fique com formato cilíndrico e uniforme. Coloque os rolinhos em uma bolsa plástica e sele na máquina a vácuo. Cozinhe por 40 minutos a 63°C no termocirculador. Depois de cozido, marque toda a superfície do filé em uma chapa com um pouco de azeite de oliva.

salada de batata

1,160 kg de batata
1/2 cebola grande, finamente picada
azeite de oliva
250 g de cenoura, em brunoise
15 g de ciboulette, finamente picada
20 g de pepino em conserva, finamente picado
15 g de alcaparra em conserva, finamente picada
50 g de maionese de açafrão **
25 g de mostarda amarela
1 limão Taiti, espremido
sal

Cozinhe as batatas com casca em água salgada até ficarem macias. Descasque e passe-as ainda quentes por um passador de purê ou por uma peneira para ficarem com textura homogênea. Em uma panela média, refogue a cebola em azeite. Fora do fogo, junte o purê de batata, a cenoura, a ciboulette, o pepino, a alcaparra, a maionese, a mostarda e o limão e acerte o sal.

**** MAIONESE DE AÇAFRÃO**

rende 550 g

25 ml de água
4 sachês de açafrão (100 mg cada um) em pó
30 g de gema pasteurizada
1/2 dente de alho
sal
500 ml de óleo de girassol

Em uma vasilha pequena, amorne a água e dissolva o açafrão. Acrescente a gema, o alho e o sal. Bata com um mixer e vá adicionando o óleo em fio, aos poucos, até conseguir uma emulsão firme. Mantenha refrigerada em um recipiente fechado.

molho de gemas

10 gemas, peneiradas
3 g de sal
20 g de água

Em um bowl, misture as gemas, o sal e a água usando um fouet. Coloque em uma bolsa plástica própria para cozinhar em baixa temperatura e leve ao termocirculador por 20 minutos a 63°C. Transfira para uma bisnaga plástica e reserve.



alcaparras desidratadas

30 g de alcaparra em conserva

Lave as alcaparras em água corrente para remover o excesso de sal e seque-as com papel absorvente. Distribua-as sobre um tapete de silicone e leve à desidratadora ou ao forno a 60°C por 12 horas.

<<

Montagem

3 ovos, cozidos e ralados no microplane

flor de sal

azeite de cerefólio **

brotos de cerefólio

Em um prato plano, coloque 1 colher (sopa) de salada de batata. Sobre ela, acrescente 1/2 ovo ralado. Corte o rosbife em fatias de aproximadamente 1 cm e distribua no prato. Adicione ao lado o molho de gemas e algumas alcaparras desidratadas. Finalize com a flor de sal, o azeite de cerefólio e os brotos.

**** azeite de cerefólio**

15 g de cerefólio, apenas as folhas finamente picadas

90 g de azeite de oliva

Misture o cerefólio e o azeite e reserve.



REI ALBERTO

NATAS CONGELADAS, MORANGOS FRESCOS, DOCE DE OVOS, CREME DE BAUNILHA, SUSPIRO, PURÊ DE AMEIXA, GELATINA DE MORANGO
serve 8

natas congeladas

250 ml de creme de leite fresco
nitrogênio líquido

Bata o creme de leite na batedeira até ficar com consistência de chantilly. Enquanto isso, encha uma caixa de isopor pequena com nitrogênio líquido.

Com uma colher de sobremesa, jogue gotas grandes de chantilly sobre o nitrogênio até solidificar. Remova com uma escumadeira, guarde em uma caixa de isopor e leve ao congelador.

Morangos frescos

30 morangos, sem cabos

Corte os morangos em quatro, no sentido do comprimento, e guarde na geladeira em uma vasilha tampada com filme plástico até o momento da montagem.

doce de ovos

125 g de açúcar
50 g de água
6 gemas

Em uma panela pequena, coloque o açúcar e a água, mexa bem e leve ao fogo baixo até atingir 115°C.

Enquanto isso, apoie uma peneira sobre um bowl e coe as gemas.

Quando a temperatura da calda cair para 80°C, adicione as gemas coadas, mexa vigorosamente e leve ao fogo de novo até atingir 95°C. Bata com um mixer e resfrie em banho-maria invertido.

Encha uma manga de confeiteiro com o doce de ovos e guarde na geladeira.

creme de baunilha

2 favas de baunilha, abertas no sentido do comprimento
200 g de leite
200 g de creme de leite
180 g de açúcar
5 gemas
28 g de amido de milho

Em uma panela média, coloque as favas de baunilha, 2/3 do leite, o creme de leite e o açúcar. Mexa bem, leve ao fogo e, assim que ferver, desligue e abafe por 10 minutos.

Enquanto isso, apoie um coador sobre um bowl, coe as gemas e adicione o leite restante e o amido de milho. Mexa bem até não haver mais grumos.

Verta a infusão de leite e baunilha no bowl e misture bem. Volte a mistura para a panela e leve novamente ao fogo, mexendo sem parar até o creme engrossar e atingir 85°C.

Retire as favas e resfrie em banho-maria invertido. Bata com um mixer até obter um creme liso e brilhante.

Encha uma manga de confeiteiro com o creme e mantenha na geladeira.

suspiro

65 g de claras
75 g de açúcar

Bata as claras em neve na batedeira e adicione o açúcar, aos poucos, até obter um merengue liso e brilhante. Ponha um bico fino em uma manga de confeiteiro e encha com o merengue. Estique um tapete de silicone sobre uma fôrma e desenhe uma telha abstrata, fazendo movimentos circulares e irregulares com a manga de confeiteiro.

Leve ao forno frio e asse a 75°C, por 20 minutos.

Retire as telhas do tapete de silicone e deixe-as esfriar sobre uma grade. Quando estiverem frias guarde-as, com sílica, em um recipiente hermeticamente fechado.



purê de ameixa

150 g de ameixas secas sem caroços

150 g de água

Em uma panela pequena, coloque as ameixas e a água. Leve ao fogo médio até ferver, desligue e bata no liquidificador até ficar com consistência de purê.

gelatina de morango

2 1/2 folhas de gelatina incolor

900 g de morangos frescos

Hidrate a gelatina em 500 ml de água com gelo e reserve.

Passa o morango pela centrífuga. Transfira para uma panela e leve ao fogo baixo. Remova as impurezas que subirem à superfície usando uma escumadeira. Faça isso até o caldo ficar bem transparente. Coe em um pedaço de estamino e porcione 250 ml da água clarificada de morangos.

Aqueça 1/3 da água de morangos e dissolva a gelatina hidratada já escorrida. Junte o restante da água de morangos, misture bem e leve à geladeira para gelificar.

<<

Montagem

Em um prato fundo, espalhe alguns pontos de creme de baunilha e de purê de ameixa, pedaços de morango e colheradas de gelatina. Por cima, ponha algumas rochas de nata congelada e um pouco de doce de ovos. Finalize com uma telha de suspiro no topo.



NHOQUE DE MANDIOQUINHA

COM DASHI DE TUCUPI

serve 8

nhoque de mandioquinha

550 g de mandioquinha, descascada

sal

90 g de creme de leite

25 ml de azeite de oliva

80 g de fécula de araruta

100 ml de água

óleo de girassol

Cozinhe a mandioquinha em água salgada até ficar macia. Escorra bem e passe por uma peneira ou passador de purê.

Ferva o creme de leite e bata por alguns segundos no Thermomix com a mandioquinha, o azeite e o sal.

Dissolva a fécula de araruta na água e junte 500 g de purê de mandioquinha. Leve ao fogo médio, mexendo vigorosamente até a massa engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Transfira para uma manga de confeiteiro e, com a massa ainda quente, faça tiras em uma assadeira cheia de água e gelo. Quando estiverem bem frias, retire as tiras da água e corte nhoques com cerca de 1,5 cm.

Guarde em um recipiente hermeticamente fechado untado com um pouco de óleo de girassol.

dashi de tucupi

1 litro de tucupi

1 litro de água

25 g de alga kombu

25 g de katsuobushi

15 g de folhas de jambu frescas

3 mg de goma xantana para cada 20 g de dashi

Coloque o tucupi em uma panela e leve ao fogo médio até reduzir a 3/4 do volume inicial.

Enquanto isso, faça o dashi. Leve ao fogo baixo uma panela com a água e a alga kombu. Cozinhe por 45 minutos, sem deixar ferver. Retire a alga e adicione o katsuobushi. Deixe em infusão por alguns segundos e coe em um chinês bem fino.

Junte o tucupi e as folhas de jambu e deixe cozinhar por mais 30 minutos em fogo baixo. Coe sobre um pedaço de etamine e esfrie em banho-maria invertido.

Pese o caldo obtido e calcule a quantidade de xantana a ser usada, seguindo a proporção sugerida acima.

Misture bem com um mixer e guarde na geladeira.

<<

montagem

500 ml de tucupi

1 ramo de cerefólio

1 ramo de dill

2 flores de jambu, cortadas em 4

8 brotos de rabanete

8 folhas de manjeriço

8 brotos de beterraba

8 flores de manjeriço

5 mg de pimenta sansho em pó

Ponha o tucupi em uma panela grande, acrescente os nhoques e aqueça-os, sem deixar ferver.

Com uma escumadeira pequena, retire os nhoques e distribua oito unidades por prato fundo.

Sobre cada nhoque, coloque uma erva ou um broto e a pimenta sansho.

Aqueça o dashi, sem ferver, e leve à mês

a em jarrinhas. Verta-o ao lado dos nhoques.



LÁMEN DE PATO

DASHI DE PATO

rende 53 porções de 150g cada

INGREDIENTES:

- _ 5 litros de água de kombu
- _ 5 litros de tucupi
- _ 300 g de bacon
- _ 150 g de cogumelo yanomami desidratado
- _ 10 cebolas
- _ 1 kg de pé de porco
- _ 1 kg de pé de galinha
- _ 500g de jambu
- _ shoyu
- _ vinagre de arroz

MODO DE PREPARO:

Aquecer os 5 litros de água em uma panela com o kombu. Quando atingir a temperatura de 60 graus, baixar o fogo e cozinhar por 45min. Retirar o kombu e reservar.

Assar os pés de galinha, os pés de porco e as carcaças de pato no forno a 200°C até que fiquem bem dourados.

Cortar as cebolas ao meio e queimar as suas partes internas na frigideira.

Colocar todos os ingredientes no dashi de kombu, com exceção da erva jambu.

Cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 12 horas. Coar o caldo e resfria-lo de um dia para o outro. No dia seguinte, retirar o excesso de gordura que sobe à superfície.

Levar novamente ao fogo e fazer uma infusão com o jambu, por 40 minutos.

Coar o caldo e temperá-lo com shoyu e vinagre de arroz à gosto.

CONFIT DE PATO:

rende 50 porções

INGREDIENTES:

- _ 10 sobrecoxas de pato
- _ 5 litros de óleo de girassol
- _ 3 cravos
- _ 2 canelas
- _ 1 maçã-verde
- _ 1 pera
- _ sal grosso

MODO DE PRAPARO:

Temperar as sobrecoxas de pato com sal grosso e deixa-las no sal durante 1 hora.

Retirar o excesso de sal.

Cortar a maçã-verde e a pera em 8 pedaços.

Colocar as sobrecoxas em uma assadeira funda. Acrescentar os pedaços de pera e maçã-verde, as especiarias e o óleo, que deve cobri-las. Confitar no forno a 90°C durante 12 horas.



COGUMELOS ENOKI:

rende 5 porções

INGREDIENTES:

- _ 100 g de enoki
- _ shoyu
- _ óleo de gergelim

MODO DE PREPARO:

Saltear os enokis em uma frigideira bem quente com um pouco de óleo de gergelim. Temperá-los com um pouco de shoyu.

PAK CHOI:

rende 5 porções

INGREDIENTES:

- _ 1 unidade de pak choi
- azeite de oliva
- sal

MODO DE PREPARO:

Retirar as folhas de pak choi. Branqueá-las em uma panela com água fervente e sal.

Resfriá-las em banho maria invertido. Salteá-las em uma frigideira com um fio de azeite de oliva.

Temperá-las com sal.

YUZU CONFIT:

rende 53 porções

INGREDIENTES:

- _ 5 unidades de yuzu
- _ 1 kg de sal grosso

MODO DE PRAPARO:

Cortar os yuzus em quatro. Recheá-los com o sal grosso. Colocá-los em um saco a vacuo grande e deixá-los confitar por 3 meses, na geladeira. Quando estiverem prontos, retirar as polpas das cascas, enxaguá-las e cortá-las em brunoise.

MONTAGEM:

- _ brotos de amaranto

Em uma salamandra, aquecer 60g da sobrecoxa de pato, desfiada em grandes pedaços.

Colocá-la no centro de um prato fundo ou bowl. Adicionar a brunoise de yuzu em cima da carne do pato. Acrescentar o enoki em volume, de modo que ele "imite" o lámen. Finalizar com duas folhas de pak choi levemente dobradas e os brotos de amaranto.

Servir o dashi de pato à parte em uma jarra previamente aquecida.



MOCHI DE BACURI:

300g água de bacuri **
150g farinha de arroz glutinosa
150 g açúcar de confeiteiro

****água de bacuri**

1 kg polpa de bacuri
1 kg água mineral

Preparo:

Aquecer a água e a polpa, não precisa ferver.
Peneirar bem e separar o líquido do sólido que ficou na peneira.
Com esse sólido, faremos a geleia

****geleia de bacuri**

100 g polpa de bacuri (UTILIZAR A POLPA RESTANTE DA PREPARAÇÃO DA ÁGUA)
40g açúcar de confeiteiro

Preparo:

Colocar a polpa com o açúcar numa panela e levar ao fogo até ferver. Bater bem no thermomix.
Resfriar e colocar a geleia numa manga de confeiteiro.

Preparo mochi:

Sobre uma bancada, colocar um sil pat e polvilhá-lo com a farinha de arroz. Reservar.
Peneirar os secos numa vasilha que possa ir ao microondas. Adicionar a água de bacuri e cozinhar em microondas por 5 min, interrompendo de minuto em minuto, para mexer bem.
Retirar a massa do recipiente e colocar sobre o sil pat polvilhado com a farinha de arroz. Polvilhar mais farinha de arroz sobre a massa e abrir imediatamente com um rolo de massa até atingir a espessura de 2mm. Cortar quadrados de aprox. 8X8cm. Recheiar os quadrados com uma camada bem fina de geleia de bacuri e enrolar como um rocambole. Guardar em recipiente hermético dentro da geladeira.

Pipoca de arroz:

50g de arroz selvagem
250ml de óleo de girassol

Preparo:

Aquecer o óleo de girassol a 170° C. Fritar os grãos de arroz até estourarem como pipoca. Retirar rapidamente com uma escumadeira e escorrer em papel toalha.

Sorvete de Matcha:

709 g leite integral
215g creme de leite
137g dextrose
42g leite em pó
27g açúcar invertido
6g liga neutra(estabilizante para sorvetes)
50g açúcar
10 g matcha

Preparo

Aquecer os 5 primeiros ingredientes até alcançar 40°C, adicionar a liga neutra e mexer bem, cozinhar até alcançar 85°C.
Coar, resfriar em banho maria de gelo e mixar com matcha.



Bater na máquina de sorvete.

CEVICHE DE CAJU

serve 10

raspadinha de caju

2 folhas de gelatina incolor
1,150 kg de caju, fresco e sem a castanha
25 g de dextrose
25 g de açúcar
38 g de cachaça

Hidrate a gelatina com água e gelo e reserve. Passe os cajus pela centrífuga e deixe repousar por aproximadamente 12 horas na geladeira. Remova o excesso de espuma e polpa da superfície e coe sobre dois pedaços de etamine sobrepostos. Porcione 500 g dessa água de caju e leve 1/5 ao fogo com a dextrose e o açúcar até aquecer. Fora do fogo, adicione a gelatina hidratada já escorrida e mexa até derreter. Adicione a cachaça e o restante da água de caju. Guarde em uma vasilha funda e tampada e leve ao congelador. No momento de servir, raspe com um garfo, formando a raspadinha.

leite de castanha de caju

400 g de castanha de caju, torrada e sem sal
400 g de água

Bata no liquidificador a castanha com a água na função pulsar. Passe a mistura pela centrífuga e coe em um pedaço de etamine.

Guarde em um recipiente fechado na geladeira.

montagem

6 cajus, sem pele e em cubos médios
sal
2 limões Taiti, espremidos
1/2 cebola roxa, em julienne fino
1 pimenta-dedo-de-moça, sem sementes e em brunoise fino
5 g de coentro, só as folhas finamente picadas
brotos de coentro
flor de sal

Em um bowl, tempere o caju com sal, o suco de limão, a cebola, a pimenta e o coentro. Misture bem e acrescente o leite de castanha.

Em um prato fundo, ponha o ceviche de caju e, por cima, a raspadinha.

Finalize com os brotos de coentro e a flor de sal.



BANANA CAIÇARA

Agua de peixe / rendimento: 13 porções menu degustação.

Ingredientes

5 kg carcaça e cabeças de peixes

Água

Limpar as cabeças de peixe retirando as guelras e o sangue restante.

Lavar em água corrente.

Colocar as cabeças e carcaças de peixes em uma panela e cobrir com água.

Cozinhar em fogo baixo por 2 horas.

Coar o caldo e reduzi-lo a dois litros.

Caldo caiçara / rendimento: 13 porções menu degustação.

Ingredientes

2 kg água de peixe

2,1 kg de tomate ralado

80g pimentão vermelho

30g alho

60g aipo

350g cebola branca

100g jamon

1 pimenta dedo de moça

Ralar o tomate em um ralador até chegar na pele, que deve ser descartada.

Cortar os legumes e o jamon em brunoise. "rasgar" a pimenta dedo de moça em dois.

Refogar rapidamente o jamon, o alho, a cebola, o pimentão e o aipo. Acrescentar por último o tomate e a pimenta.

Adicionar a água de peixe e cozinhar o caldo por alguns minutos.

Coar.

Clarificação caldo / rendimento 13 porções menu degustação.

2 kg de caldo

400g clara de ovo

Para cada L de caldo separar 200g de clara de ovo.

Levar o caldo à ebulição. Quando este ferver, acrescentar as claras batendo bem com um fouet/batedor.

Quando o caldo ferver novamente e as claras coagularem, fazer um furo nas claras e baixar o fogo. Cozinhar por 15 minutos.

Coar o caldo em um chinóis forrado com filtro de café ou com um pano limpo.

Finalização caldo / 13 pessoas menu.

Ingredientes

20g Coentro

20g Salsinha

20g Ciboulette

1 Pimenta de cheiro

1 Pimenta dedo de moça

Lavar as ervas e adicioná-las no caldo quente.

Deixar infundir por alguns minutos junto com as pimentas rasgadas.

Coar o caldo no chinóis fino.

Temperá-lo com sal e um pouco de suco de limão tahiti.



Banana ouro

Ingredientes

13 bananas ouro
200g farofa
70g manteiga de limão
raspas de 2 limão Taiti

Descascar as bananas.

Temperar com as zestes de limão.

Colocá-las em sacos a vácuo, com um pouco de manteiga, e leva-las ao ronner por 20 minutos à 63°C.

Retirar do saco à vácuo, retirar o excesso de liquido, e empaná-las na farofa de farinha d'agua.

Farofa

Ingredientes

200g farinha d'agua
70g manteiga de limão
sal

Tostar a farinha d'agua em uma frigideira com a manteiga de limão. Tempera-la com sal.

Edamames

Ingredientes

260g de edamames descascados

Branquear as favas de edamame na água fervente com sal.

Resfriar em um banho maria invertido.

Retirar os grãos de edamame de suas favas.

Salteá-los/Marca-los em uma frigideira quente com um fio de azeite de oliva. Temperar com sal. (Nós fizemos na Jospier)

Montagem do prato

Colocar 20g de edamame por prato.

Marcar a banana na Jospier (ou no forno à 180°C por 5 minutos).

Aquecer o caldo caiçara e servi-lo à parte em uma jarra previamente aquecida.



PEIXE DO DIA NA FOLHA DE TAIOBA

Folhas de taioba / 10 porções

Ingredientes

5 folhas de taioba

Modo de preparo

Retirar os talos das folhas de taioba. Branquear rapidamente as folhas em água fervente com sal. Resfriá-las em um banho maria invertido.

Pasta de castanha / 10 porções

Ingredientes

150g de castanhas do Pará

7g limão confit no sal

2 dentes de alho confit

2 col. sobremesa de azeite de alho

sal

Modo de preparo

No termomix, bater aos poucos as castanhas até virar uma pasta com pequenos pedaços dentro. Colocar um pouco do azeite de alho confit.

Retirar a poupa branca do limão e guardar apenas a casca.

Lavar as cascas para retirar o excesso de sal.

Cortá-las em brunoise.

Temperar a pasta com a brunoise de limão confit, o alho confit esmagado e sal.

Purê de jaca / depende do tamanho da jaca / 20/50 porções.

Ingredientes

1 jaca madura

Modo de fazer

Retirar os caroços de jaca e recuperar toda a polpa da fruta.

Retirar bem as "casquinhas" do caroço que ficam presas nos gomos.

Bater no termomix até virar um pure liso.

Iogurte natural

Ingredientes

1 kg de iogurte natural / 2 receitas de creme de jaca

Modo de preparo

Em um chinóis forrado com filtro de café, deixe escorrer o soro do iogurte na câmara fria de um dia para o outro.



Creme de jaca + iogurte

Ingredientes / 15 porções

220g iogurte escorrido

50g purê de jaca

20g suco de limão siciliano

sal

Modo de preparo

Para essa receita é muito importante experimentar a jaca, pois quando ela está muito madura a proporção de purê de jaca muda consideravelmente. (de 70% à 20%)

Misturar todos os ingredientes.

Castanhas do para frescas / 10 porções

Ingredientes

100g castanhas do para

Modo de fazer

Laminar as castanhas na mandolina, de modo que fiquem bem finas.

Levar ao jospers por alguns segundos para tosta-las.

No caso de não se ter um Jospers, assa-las no forno à 160°C até que elas fiquem levemente douradas.

Vinagrete vitelo, manteiga noisette e jerez. / 10 porções

Ingredientes

180g Caldo vitela (redizado para demi glace)**

Manteiga noisette

5g Vinagre de Jerez

Manteiga noisette (deve ser misturada, somente depois de a vinagreta acima ter sido feita.)

Modo de fazer

Reduzir o caldo até obter uma Demi Glace e reservar.

Numa panela colocar os 180g de demi glace com o Jerez e aquecer.

Retirar do fogo e juntar a manteiga noisette.

Limão confit no sal / 300g limão confitado

Ingredientes

1kg de limão siciliano

1 kg sal grosso

Modo de preparo

Cortar os limões em quatro e recheá-los com sal grosso. Colocar em sacos grandes a vácuo.



Alho confit

Ingredientes

150g Alho

300g azeite de oliva

Modo de preparo

Colocar os dentes de alho em um saco à vácuo, junto com o azeite de oliva.

Colocar no ronner à 63° até que fiquem bem macios.

Peixe (dourado, tainha)

Porcionar o peixe em pequenos pedaços de 50g.

Temperar com sal.

Colocar uma camada de pasta de castanhas em cima do peixe. Tempera-lo com azeite de oliva.

Embrulhar na folha de taioba.

Assar no forno (jospier) por aproximadamente 6 minutos.

Finalização do prato

Em um prato fundo, colocar 5 pontos do creme de jaca no prato.

Em cima de cada ponto, colocar uma lâmina de castanha do para assada.

Colocar o peixe no lado esquerdo do prato.

Finalizar com o molho de vitelo e manteiga noisette, sob o peixe.

Colocar duas lâminas de castanha do para em cima do peixe.

****CALDO DE VITELA**

rende 4 litros

3,5 kg de ossos de vitela

azeite de oliva

250 g de cebola, em pedaços

250 g de alho-poró, em pedaços

75 g de alho, amassado com a lâmina da faca

500 g de cenoura, em pedaços

25 g de talo de salsinha, em pedaços

350 ml de vinho tinto seco

10 litros de água

Aqueça o forno a 250°C. Lave as carcaças de vitela, seque-as em papel absorvente e asse por 30 minutos, com um fio de azeite de oliva, até ficarem bem douradas.

Em uma panela grande, aqueça o azeite de oliva e doure a cebola, o alho-poró e o alho. Refogue por alguns minutos e acrescente a cenoura, os talos de salsinha, as carcaças assadas, o vinho e a água.

Cozinhe o caldo em fogo baixo, sem deixar ferver, por 6 a 8 horas. Ao longo desse período, escume a gordura e os resíduos que subirem à superfície. Coe em um chinóis, resfrie em banho-maria invertido e guarde na geladeira. No dia seguinte, descarte a camada de gordura da superfície e reserve o caldo.