

LINHA  
**CHEF**

Personalidade  
e padronização  
nos seus pratos

**CHEF**



 **Nestlé**  
PROFESSORAL.

Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas



DESENVOLVIDA POR PROFISSIONAIS  
PARA PROFISSIONAIS, A LINHA  
CHEF NESTLÉ PROFESSIONAL  
É FEITA COM MATÉRIAS-PRIMAS  
SELECIONADAS QUE GARANTEM  
SABOR E AROMA PERFEITAMENTE  
EQUILIBRADOS, COMO NA BASE  
DA CULINÁRIA FRANCESA.

MOLHOS SÃO A ALMA DE MUITAS  
PREPARAÇÕES E A LINHA CHEF  
PERMITE A EXECUÇÃO DE SEU  
CARDÁPIO COM PERSONALIDADE,  
QUALIDADE, SEGURANÇA  
ALIMENTAR E MUITA EFICIÊNCIA.



## CHEF DEMI GLACE

BASE PARA MOLHOS ESCUROS QUE PRECISAM SER MAIS ENCORPADOS.

75g (5 colheres de sopa)  
de Demi Glace



1l de água



BASE preparada



3 MINUTOS

### MODO DE PREPARO

Dilua o produto em água fria ou morna.  
Leve ao fogo alto. Mexa sempre até ferver.  
Abaixe o fogo e cozinhe por mais 3 minutos.

*Veja como é simples criar opções de molhos para suas receitas.*

### MOLHO POIVRE VERT

### MOLHO CABERNET

### MOLHO ROQUEFORT

BASE



20g de  
pimenta verde  
em conserva,  
em grãos



BASE



200ml de  
vinho cabernet  
reduzido a 40%



BASE



150g de  
queijo  
roquefort  
amassado



200g de  
NESTLÉ  
Creme de  
Leite UHT



Molho  
Poivre Vert



Molho  
Cabernet



Molho  
Roquefort





## CHEF RÔTI DE AVES

BASE PARA MOLHOS QUE REPRODUZ O SUCO DO ASSADO DE AVES.  
PODE SER USADO TAMBÉM COMO FUNDO PARA PREPARO DE SOPAS, RISOTOS E CREMES.

65g (5 colheres de sopa)  
de Rôti de Aves



1l de água



BASE preparada



3 MINUTOS

*\*Roux é uma base espessante para molhos que combina manteiga e farinha de trigo. Nas preparações, a manteiga deve ser derretida e depois adicionada a farinha para um pré-cozimento. Sempre se indica a quantidade de manteiga e depois a quantidade de farinha de trigo.*

### MODO DE PREPARO

Dilua o produto em água fervente.  
Volte ao fogo. Após levantar a fervura,  
deixe por mais 3 minutos.

*Veja como é simples criar opções de molhos para suas receitas.*

### MOLHO DE ERVAS FINAS AO CREME

### MOLHO DE LARANJA

### MOLHO DE AMORAS

80/40 Roux\*



80/40 Roux\*



BASE



200g de geleia de amoras



BASE



BASE



200g de NESTLÉ Nestilly



200ml de suco de laranja



Ervas finas



Sementes de erva-doce



Molho de Ervas Finas ao Creme



Molho de Laranja



Molho de Amoras





## CHEF RÔTI DE CARNE

BASE PARA MOLHOS QUE REPRODUZ O SUCO DO ASSADO DE CARNES.  
PODE SER USADO TAMBÉM COMO FUNDO PARA PREPARO DE SOPAS, RISOTOS E CREMES.

50g (3 colheres de sopa)  
de Rôti de Carne



1l de água



BASE preparada



3 MINUTOS

### MODO DE PREPARO

Dilua o produto em água fervente.  
Volte ao fogo. Após levantar a fervura,  
deixe por mais 3 minutos.

*Veja como é simples criar opções de molhos para suas receitas.*

### MOLHO COM REDUÇÃO CÍTRICA

BASE



100g de mel



100ml de  
suco de laranja  
reduzido



200ml de  
vinho do Porto  
reduzido



Molho  
com Redução  
Cítrica



### MOLHO AO VINHO AROMÁTICO

30ml de azeite  
extravirgem



Puxar 5g de grãos  
variados de  
pimentas secas



BASE



150ml de  
vinho tinto  
reduzido a 40%



Molho  
ao Vinho  
Aromático



### MOLHO AO FUNGHI

30ml de azeite  
extravirgem



Puxar 60g de  
cogumelo seco  
já hidratado



100ml de  
vinho branco  
reduzido a 40%



80/60 Roux\*



BASE



150g de NESTLÉ  
Crema de Leite UHT



Molho  
ao Funghi





Soluções Criativas em Alimentos e Bebidas

**0800 770 1176**

**[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)**