CHEF

FAÇA DE CADA RECEITA UMA OBRA-PRIMA

CHEF Fundos Líquidos Concentrados

CHEF
FONDO
DE POLLO
Cont. Neto: 1 L
Peso Liq. 1,23 kg
CHEF
FONDO
DE CARNE DE RES
Cont. Neto: 1 L
Peso Liq. 1,24 kg
CHEF
FONDO
DE VEGETALES
Cont. Neto: 1 L
Peso Liq.: 1,25 kg
CHEF
FONDO
DE CHAMPIÑONES
Cont. Neto: 980 ml
Peso Liq. 1,21 kg

A MARCA CHEF FOI LANÇADA NA FRANÇA EM 1976 E DESDE ENTÃO TEM SIDO SEMPRE AUTÊNTICA E INOVADORA NA BUSCA POR PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE E DE FÁCIL UTILIZAÇÃO. OS FUNDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS CHEF SÃO FUNDOS QUE FORAM REDUZIDOS 34 VEZES, CRIADOS PARA ENRIQUECER PRATOS SALGADOS EM QUALQUER ETAPA: DESDE O PREPARO, DURANTE O COZIMENTO ATÉ O TOQUE FINAL. OS NOVOS PRODUTOS SE DISSOLVEM INSTANTANEAMENTE E, COM APENAS ALGUMAS GOTAS, VOCÊ ACRESCENTA UM SABOR PROFUNDO E INTENSO AOS SEUS PRATOS. NESTE MATERIAL, VOCÊ VAI ENCONTRAR UMA SELEÇÃO EXCLUSIVA DE RECEITAS E IDEIAS CRIATIVAS QUE UTILIZAM OS FUNDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS CHEF.

Magret de Pato com Tartar de Manga e Purê de Alho Negro

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 4 unidades de peito de pato
- 90ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Aves**
- 80g de polpa de acerola
- 30ml de mel de laranjeira
- 200g de manga sem casca cortada em cubos pequenos
- 5g de sal refinado
- Suco e zestes de limão-siciliano
- a/g folha de tomilho
- 50g de tomate-cereja
- a/g folha de alecrim
- 4 dentes de alho grande com casca
- 50ml de azeite de oliva extravirgem
- 5g de sal grosso
- 60g de purê de alho negro

MODO DE PREPARO:

- Tempere os peitos de pato com 80ml do Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF utilizando um pincel. Reserve.
- Em uma panela, aqueça a polpa de acerola, o mel e os 10ml restantes do Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF. Deixe reduzir em fogo baixo por dois minutos e reserve.
- Em um recipiente apropriado, misture a manga, o sal, o suco, as zestes do limão e as folhas do tomilho. Reserve refrigerado.
- Em uma pequena panela, coloque o tomate-cereja, o alecrim, o alho, o azeite, o sal grosso e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno baixo por volta de 80°C e deixe por aproximadamente 12 minutos ou até que tudo esteja confitado. Reserve.
- Aqueça uma frigideira que possa ir ao forno e frite o peito do pato com a gordura para baixo por aproximadamente 4 minutos ou até que esteja crocante e dourado. Vire o peito para fritar o outro lado por 1 minuto. Retire o excesso de gordura e leve ao forno preaquecido a 170°C e deixe por mais dois minutos com a gordura para baixo. Esse tempo pode variar, caso se queira bem passado.

MONTAGEM:

- Com o auxílio de um molde alto, coloque o tartar de manga decorado com tomilho no prato, tendo ao lado o magret de pato. Distribua o purê de alho negro e guarneça com o tomate e o alho confitados. Finalize com o molho e uma flor comestível.

Terrine de Foie Gras de Ganso com Pera ao Porto e Pequena Salada Verde

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 1 unidade de foie gras de ganso de aproximadamente 500g
- 40ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Aves**
- a/g pimenta-do-reino preta moída na hora
- 20ml de azeite de oliva extravirgem
- 2 unidades de pera Williams
- 300ml de vinho do Porto
- 18 folhas de alface frisée ou outra folha crocante
- a/g flor de sal de cabernet
- 40g de geleia de pimenta

MODO DE PREPARO:

- Limpe bem o foie gras, retirando as veias. Separe os dois lóbulos e fatie em pedaços de 1cm de espessura. Pincele as fatias com 30ml do Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF e coloque a pimenta. Aqueça bem uma frigideira e coloque o azeite. Estando bem quente, frite as fatias por um minuto de cada lado. Retire da frigideira e coloque sobre papel absorvente. Reserve.
- Descasque as peras, retire o miolo com as sementes e corte em fatias de 1cm de espessura no sentido do comprimento. Reserve.
- Coe a gordura que ficou na frigideira. Na mesma frigideira, coloque um pouco da gordura coada e frite as fatias de pera reservadas em fogo baixo por 4 minutos ou até que fiquem macias e douradas. Deglaceie com o vinho do Porto e deixe reduzir. Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

- Forre uma terrine própria para patê com filme plástico culinário, faça três camadas de foie gras e duas de pera, começando e terminando com o foie gras. Entre as camadas, pincele o vinho do Porto reduzido. Feche com o excesso do filme e coloque um peso de pelo menos 1 quilo sobre a terrine. Deixe pelo menos 12 horas na geladeira. Entre a superfície da terrine e o peso, é importante que se coloque uma plaquinha.
- Após as 12 horas, retire a terrine da geladeira e corte em fatias. Sirva em prato apropriado, acompanhado da salada verde crocante com o molho de sua preferência, da flor de sal e da geleia de pimenta. Decore com flores comestíveis e com os 10ml restantes do Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF.

Bife Ancho em Crosta de Especiarias com Cebolas Tostadas e Cogumelos

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 4 unidades de bife ancho
- 40ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 4 unidades de cebola-pérola descascada
- a/g sal refinado
- 20g de **CHEF Demi Glace**
- 250ml de água
- 200ml de vinho tinto seco
- 70g de especiarias em grão (cominho, mostarda, coentro, etc.)
- 30ml de azeite de oliva
- 40g de manteiga sem sal
- 200g de cogumelo chanterelle em buquê
- 40ml de vinho branco seco
- 20g de broto de alfafa
- 20ml de azeite de alecrim
- 80g de miniagrião higienizado

MODO DE PREPARO:

- Tempere a carne com 30ml do Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF e reserve.
- Retire as duas primeiras camadas externas de cada cebola e com o auxílio de um maçarico toste o interior e as bordas de cada uma. Polvilhe o sal refinado e reserve.
- Prepare o Demi Glace CHEF na água conforme instruções da embalagem. Adicione os 10ml restantes do Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF, misture bem e reserve.
- Em uma panela, coloque o vinho e leve para reduzir até 20% do volume inicial. Acrescente o molho reservado e deixe em fogo baixo por 2 minutos. Reserve.
- Passe a carne reservada pelas especiarias e reserve.
- Aqueça o azeite e a manteiga e frite a carne. Finalize o ponto da carne no forno.
- Coe o líquido que ficou na frigideira e dispense os sólidos. Volte o líquido para a frigideira e salteie o cogumelo. Adicione o molho reservado e misture bem.

MONTAGEM:

- Disponha a carne no centro do prato. Coloque as cebolas recheadas com o broto de alfafa e os buquês de cogumelo guarnecendo a carne. Finalize com o azeite de alecrim, o molho e o miniagrião sobre a carne.

Mignon de Porco com Tortinha de Mandioca e Molho Dijon

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 2 unidades de mignon de porco de 400g cada
- 85ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Carne**
- 50ml de azeite oliva
- 2kg de banha de porco
- 1 cabeça de alho cortada ao meio
- 3 ramos de alecrim
- 6 ramos de tomilho
- 200g de mandioca cozida e passada pelo espremedor
- 15g de farinha de trigo
- 5g de sal refinado
- 70g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 40g de mostarda com sementes
- 100ml de vinho branco seco

MODO DE PREPARO:

- Tempere o mignon com 30ml do Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF. Aqueça bem o azeite em uma frigideira e sele a carne por fora bem rápido. Reserve.
- Aqueça em fogo baixo a banha de porco, o alho, as ervas e 50ml do Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF. Coloque a carne reservada e deixe cozinhar em fogo bem baixo por volta de 4 horas. Retire da banha e coloque sobre papel absorvente. Divida cada peça em duas porções e reserve.
- Leve a mandioca ao fogo com a farinha, o sal, o creme de leite, a manteiga e misture bem. Ao aquecer, retire do fogo e acrescente o ovo, misturando bem. Unte moldes individuais e, com o auxílio de um saco para confeitar, encha até a borda. Asse em forno preaquecido a 170°C por 17 minutos ou até dourar. Reserve.
- Em uma panela, coloque a mostarda e o vinho. Deixe reduzir um pouco e adicione os 5ml restantes do Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF e misture bem. Desligue e reserve.

MONTAGEM:

- Disponha o mignon de porco no prato tendo à frente a tortinha de mandioca. Guarneça com aspargos no vapor.
  Finalize com o molho de mostarda.

Panache do Mar ao Molho de Gengibre com Telha de Tapioca e Queijo Coalho

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 80g de salmão fresco fatiado fino
- 45ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos**
- Suco de ½ limão-cravo
- 30ml de azeite de oliva
- 10g de semente de erva-doce
- 8 beijus de tapioca
- 40g de queijo manteiga ralado grosso
- 16 unidades de vieira sem coral
- 4 unidades de cauda de cavaquinha limpa e cortada ao meio
- 8 unidades de tentáculo de polvo pequeno
- 100g de açúcar refinado
- 100ml de água
- 8 unidades de pimenta-de-cheiro
- 20g de **CHEF Demi Glace**
- 250ml de água
- 20g de manteiga sem sal
- 10g de gengibre limpo e picado
- 20ml de cachaça

MODO DE PREPARO:

- Tempere o salmão com 5ml do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF. Reserve.
- Em recipiente próprio, misture bem o suco do limão, o azeite e a erva-doce. Adicione o salmão reservado e misture ao molho espalhando bem as fatias. Reserve.
- Distribua o queijo manteiga sobre os beijus e, com o auxílio de um maçarico, derreta e doure o queijo. Reserve.
- Tempere a vieira, a cavaquinha e o polvo com 30ml do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF e reserve.
- Misture o açúcar com a água e leve para ferver. Assim que iniciar a fervura, adicione as pimentas e baixe o fogo, deixando cozinhar por 4 minutos. Resfrie e reserve.
- Dilua o Demi Glace CHEF na água e prepare conforme instruções da embalagem. Adicione os 10ml restantes do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF, misture bem e deixe em fogo bem baixo por 2 minutos. Reserve.
- Aqueça a manteiga e branqueie o gengibre. Deglaceie com a cachaça e adicione o molho reservado. Ferva por 2 minutos, coe e reserve.

MONTAGEM:

- Salteie em uma frigideira bem quente a vieira, a cavaquinha e o polvo, respeitando o tempo de cocção de cada um. Distribua-os em pratos, tendo uma porção do salmão com erva-doce ao lado. Disponha a telha de tapioca na parte detrás e finalize com o molho de mostarda e a pimenta. Decore com ciboulette ciselée.

Sinfonia de Legumes no Vapor em Redução de Vinho Branco e Melado de Cana

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 8 unidades de minicenouras
- 2 unidades de minibeterrabas
- 8 unidades de couve-de-bruxelas
- 4 unidades de minialcachofras
- 20ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos**
- 70g de manteiga sem sal
- 50ml de vinho branco seco
- 70g de melado de cana

MODO DE PREPARO:

- Cozinhe os legumes no vapor respeitando o tempo de cocção de cada um deles. Tempere com 10ml do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF e salteie em 20g de manteiga. Retire da frigideira e reserve.
- Na mesma frigideira, coloque o vinho branco, o melado e o restante do Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF.
- Deixe reduzir, acrescente a manteiga e, com o auxílio de um fouet, emulsione o molho.

MONTAGEM:

- Disponha o molho no prato e posicione os legumes de forma alternada. Decore e sirva.

Peixe e Camarão em Redução de Leite de Coco e Dendê

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 480g de badejo com pele (cortado em porções de 120g cada)
- 20ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 4 unidades de camarão limpos com rabo
- 5g de sal refinado
- 4 unidades de minierva-doce fresca
- a/g sal refinado
- 20g de manteiga sem sal
- 4 unidades de pimenta-dedo-de-moça
- 15g de manteiga sem sal
- 30ml de azeite de dendê
- 200ml de leite de coco
- 5g de extrato de tomate
- 30ml de azeite de oliva extravirgem
- 30ml de conhaque

MODO DE PREPARO:

- Tempere o peixe com o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF e reserve.
- Tempere os camarões com o sal e reserve.
- Cozinhe a erva-doce no vapor até que fique crocante (aproximadamente 2 minutos), tempere com sal e salteie na manteiga. Com o auxílio de um maçarico, finalize a textura da erva-doce. Reserve.
- Branqueie a pimenta na manteiga em fogo médio e reserve.
- Em uma panela aqueça o azeite de dendê e coloque o leite de coco, o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF e o extrato de tomate. Ao ferver, baixe o fogo e deixe reduzir. Reserve.

MONTAGEM:

- Com o auxílio de um pincel de silicone largo, espalhe o molho sobre o prato.
- Grelhe o peixe no azeite e disponha no centro do prato. Na mesma frigideira frite o camarão, flambeie com o conhaque e guarneça o peixe. Complemente com a erva-doce e finalize decorando com uma pimenta.

Risoto de Açafrão e Pupunha com Queijo Coalho

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 2 talos de palmito pupunha com 40cm cada
- 10g de sal grosso
- 40ml de azeite de oliva
- 1,5 litro de água
- 50ml de **CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais**
- 30g de manteiga sem sal
- 30ml de azeite de oliva
- 4 unidades de échalote picada em brunoise
- 200g de arroz arbóreo
- 200ml de vinho branco seco
- 2 envelopes de açafrão em pistilo
- 100g de queijo coalho ralado grosso

MODO DE PREPARO:

- Corte o palmito ao meio no sentido longitudinal e depois corte-o em duas partes iguais. Coloque sobre o papel-alumínio. Retire a parte macia deixando as laterais, pois o risoto será colocado na casca. Corte a parte macia em cubos pequenos e reserve. Tempere a casca com o sal e regue com o azeite. Enrole e leve ao forno preaquecido a 170°C por 40 minutos ou até que fique macio. Tire do forno e reserve.
- Aqueça a água e adicione o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF misturando bem. Ao levantar fervura, baixe o fogo e deixe por 3 minutos. Reserve quente.
- Aqueça o azeite e a manteiga juntos. Refogue a échalote e junte o arroz. Refogue bem e junte o vinho, mexendo sempre e deixando reduzir bem. Adicione aos poucos o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF reservado, mexendo sempre. Quando estiver quase no ponto (al dente), acrescente o palmito picado reservado e o açafrão e misture bem. Finalize com o queijo coalho e misture bem.

MONTAGEM:

- Coloque o risoto na casca do palmito aquecida. Decore com um buquê de salsa crespa e um cubo de queijo coalho passado pela grelha.

0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR