



FAÇA DE CADA RECEITA UMA OBRA-PRIMA.

CHEF Fundos Líquidos Concentrados





SEMPRE EM BUSCA DA EXCELÊNCIA CULINÁRIA, CHEF OFERECE A VOCÊ UMA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS FEITA COM OS MELHORES INGREDIENTES. OS FUNDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS FORAM DESENVOLVIDOS POR ESPECIALISTAS COMO VOCÊ, QUE VIVEM A TODO MOMENTO À PROCURA DE SABORES ARTESANAIS PARA CRIAR CARDÁPIOS CADA VEZ MAIS EXCLUSIVOS. COM APENAS ALGUMAS GOTAS VOCÊ GARANTE TODA QUALIDADE E SOFISTICAÇÃO DE QUE AS SUAS RECEITAS PRECISAM. ALÉM DE SEREM FÁCEIS E RÁPIDOS DE UTILIZAR, ELES DIMINUEM ETAPAS DE PREPARO PERMITINDO QUE VOCÊ SE DEDIQUE AOS DETALHES QUE ENCANTAM NA APRESENTAÇÃO DE UM PRATO PERFEITO. DISPONÍVEIS NAS VERSÕES CARNE, VEGETAIS, COGUMELOS E AVES, OS FUNDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS CHEF VÃO AJUDAR VOCÊ NA ELABORAÇÃO DESDE OS PREPAROS MAIS REFINADOS ATÉ AS MAIS SIMPLES CRIAÇÕES. CONFIRA AQUI AS DELICIOSAS RECEITAS QUE FIZEMOS ESPECIALMENTE PARA VOCÊ ENCANTAR SEUS CLIENTES. APROVEITE.



Salada crocante

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



INGREDIENTES:

- 50g de folhas verdes
- 50g de tomate-cereja
- 40g de castanha-de-caju
- 40g de castanha-do-brasil
- 100g de figo fresco
- 100ml de azeite de oliva extravirgem
- 10g de folhas frescas de orégano (se desejar, pode substituir por manjeriço, manjerona ou a erva de sua preferência)
- 20ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais

MODO DE PREPARO:

- Rasgue as folhas verdes com as mãos e coloque em um recipiente.
- Corte o tomate-cereja em quatro partes e pique grosseiramente a castanha-de-caju. Junte às folhas e misture.
- Descasque o figo, corte-o também em quatro partes e distribua na salada.
- Prepare o molho. Bata no liquidificador o azeite de oliva, o orégano (lavado e seco) e o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF até que fique homogêneo.
- Tempere a salada com o azeite aromatizado.



Sopa de ervilha

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



40 MINUTOS



FÁCIL

INGREDIENTES:

- 400g de ervilha
- 2l de água
- 100g de bacon cortado em cubos pequenos
- 20ml de azeite de oliva (opcional)
- 50g de cebola em brunoise
- 30ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Carne
- 100ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 100g de massa folhada
- 1 gema

MODO DE PREPARO:

- Coloque a ervilha de molho em metade da água (1 litro). Reserve por 2 horas para ficar macia.
- Aqueça a panela em que fará a sopa e frite os cubos de bacon na própria gordura até que estejam crocantes. Reserve-os para decoração. Na mesma panela, coloque a cebola e refogue até que fique transparente. Se achar necessário, acrescente o azeite de oliva.
- Escorra e despreze a água em que a ervilha ficou de molho. Coloque a ervilha na panela e misture.
- Dilua o Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF em 1 litro de água restante e coloque na panela. Deixe cozinhar até que a ervilha fique macia.
- Acrescente o Creme de Leite Leve NESTLÉ e deixe reduzir. Se necessário, ajuste o tempero acrescentando Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF puro.
- Porcione a sopa em cumbucas individuais que possam ir ao forno e decore com o bacon reservado.
- Corte a massa folhada 1 cm maior do que a louça escolhida e pincele com a gema.
- Coloque a massa folhada em cima do recipiente, mas tome cuidado para que ela não entre em contato com o líquido.
- Leve ao forno preaquecido (180 °C) até que a massa fique dourada.







Escondidinho de frango

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

RECHEIO DE FRANGO

- 400g de peito de frango
- 1l de água
- 30ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Aves
- 20ml de azeite de oliva
- 50g de cebola cortada em brunoise
- 70g de tomate concassê em brunoise
- 100ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 10g de salsinha picada



40 MINUTOS



FÁCIL

PURÊ

- 200g de abóbora seca
- 200g de abóbora-cabotia
- 200g de batata
- 1l de água
- 30ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais
- 20g de manteiga sem sal

DECORAÇÃO

- 4 miniabóboras (tipo pumpkim)
- 20g de couve-manteiga
- 200ml de óleo de soja
- 10g de pimenta-biquinho
- 30g de banana desidratada

MODO DE PREPARO:

RECHEIO

- Cozinhe o frango em 1 litro de água com o Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF. Após cozido, desfie.
- Em uma panela, aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola até que fique transparente.
- Acrescente o frango desfiado, o tomate concassê e refogue.
- Junte o Creme de Leite Leve NESTLÉ e deixe reduzir.
- Por fim, coloque a salsinha, misture e reserve. Se necessário, ajuste o tempero acrescentando Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF puro.
- Reserve.

PURÊ

- Corte as abóboras e as batatas em cubos grandes e coloque-as em uma panela com a água e o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF para cozinhar até que estejam macias, em ponto de purê.
- Escorra a água e amasse as abóboras e as batatas. Coloque em uma panela e acrescente a manteiga. Ao derreter, mexa vigorosamente com o auxílio de uma espátula.
- Reserve.

FINALIZAÇÃO

- Asse as abóboras no forno preaquecido (180 °C) até que estejam macias.
- Corte a couve em chifonade bem fina e frite em óleo quente.
- Monte primeiro o recheio, depois o purê e decore com a couve já frita.
- Acompanhe com pimenta-biquinho e banana desidratada.



Salmão ao molho de pitanga com chocolate branco

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



40 MINUTOS



FÁCIL

INGREDIENTES:

PEIXE

- 400g de medalhão de salmão
- 20ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais
- 30g de gergelim branco
- 30g de gergelim preto
- 20ml de óleo de canola

MOLHO

- 150ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 100g de pitanga
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Marfim

ARROZ

- 150g de arroz 7 cereais
- 1l de água
- 30ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais



MODO DE PREPARO:

- Pincele os medalhões com o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF. Reserve.
- Bata no liquidificador o Creme de Leite Leve NESTLÉ com a pitanga até que fique homogêneo.
- Derreta e tempere o Chocolate Marfim NESTLÉ conforme instruções da embalagem e junte ao creme batido. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando até reduzir e reserve.
- Cozinhe o arroz em uma panela com a água e o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF por 30 minutos. Reserve.
- Cubra os medalhões com o gergelim branco e preto. Aqueça uma frigideira com o óleo de canola e sele-os dos dois lados. Monte o prato.







Risoto de paio ao malbec

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



40 MINUTOS



FÁCIL



INGREDIENTES:

- 1l de água
- 30ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Carne
- 100g de paio picado
- 30g de cebola cortada em brunoise
- 200g de arroz arbóreo
- 200ml de vinho malbec
- 50g de manteiga sem sal
- 30g de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO:

- Coloque a água em uma panela com o Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF e aqueça.
- Em outra panela, frite o paio na própria gordura, acrescente a cebola e refogue-a até que fique transparente. Junte o arroz e continue a mexer. Assim que os grãos estiverem selados, acrescente o vinho malbec, misture e deixe evaporar.
- Acrescente o fundo diluído aos poucos, mexendo sempre, até que o arroz esteja al dente. Desligue o fogo, acrescente a manteiga, o queijo parmesão, tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos.
- Por fim, mexa com uma espátula energicamente até o risoto ficar homogêneo e sirva.



Fetuccini ao molho de cogumelos

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 30g de manteiga sem sal
- 10g de azeite de oliva
- 50g de cebola cortada em brunoise
- 100g de cogumelo paris cortado em lâminas
- 100g de shimeji
- 100g de shiitake
- 60g de azeitona preta cortada em rodelas
- 60g de azeitona verde cortada em rodelas
- 60g de beterraba cortada em cubos
- 500ml de NESTLÉ® Creme de Leite Leve
- 20ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos
- 500g de fetuccini cozido al dente



MODO DE PREPARO:

- Em uma frigideira grande, aqueça a manteiga com o azeite de oliva e refogue a cebola até que fique transparente.
- Acrescente os cogumelos, misture e deixe refogar até que a água formada seque.
- Em seguida, junte as azeitonas, a beterraba, o Creme de Leite Leve NESTLÉ, misture e deixe apurar até que reduza e fique cremoso.
- Tempere com o Fundo Líquido Concentrado de Cogumelos CHEF e sirva com o fetuccini cozido al dente.







Mignon suíno com purê de maçã

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES



INGREDIENTES:

- 400g de filé-mignon suíno
- 10ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Carne
- 1kg de maçã-verde
- Água, o suficiente

MODO DE PREPARO:

- Pincele o filé-mignon suíno com Fundo Líquido Concentrado de Carne CHEF. Reserve.
- Descasque as maçãs, corte-as em quatro partes, retire o miolo, coloque-as em uma panela com água suficiente para cobrir e leve ao fogo para cozinhar até que estejam macias.
- Sele o filé-mignon suíno em uma frigideira antiaderente aquecida, abaixe o fogo e deixe terminar a cocção.
- Amasse as maçãs após a cocção até que fiquem em ponto de purê.
- Monte o prato.



Sobrecoxa com legumes grelhados

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES



INGREDIENTES:

SOBRECOXA

- 400g de sobrecoxa de frango
- 20ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Aves

LEGUMES

- 100g de beringela
- 100g de cenoura baby
- 100g de pimentão-vermelho
- 20ml de CHEF Fundo Líquido Concentrado de Vegetais



MODO DE PREPARO:

- Pincele as sobrecoxas com o Fundo Líquido Concentrado de Aves CHEF, aqueça uma grelha antiaderente e grelhe-as.
- Corte a beringela e a cenoura ao meio, no sentido do comprimento. Faça o mesmo com o pimentão, mas lembre-se de retirar as sementes.
- Pincele os legumes com o Fundo Líquido Concentrado de Vegetais CHEF e grelhe-os também.
- Sirva em seguida.



0800 770 1176

WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR