

RECEITAS SENAC



EBOOK

Senac | **Gastronomia Digital**



Técnicas da confeitaria:
Bolo de Banana e
brigadeiro de chocolate
e café

Instrutora:
Aldenizia Girão



1ª. Preparação: BOLO

INGREDIENTES

150g de açúcar mascavo
200g de açúcar cristal
350g de manteiga
200g de Banana madura picada
200g de ovos
350g de farinha de trigo
15g de fermento químico
Q.B Canela ou Cardamomo em pó

MODO DE FAZER – BOLO

Leve à batedeira os açúcares, manteiga e banana para bater é formar um creme claro, adicione os ovos aos poucos e continue a bater para ficar cremoso. Adicione a farinha de trigo e fermento peneirados, a canela. Asse em forma de furo tamanho 25cm alta, em forno pré aquecido à 180 graus cerca de 30 minutos.

MODO DE FAZER – BRIGADEIRO

Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite e chocolate em pó ou café solúvel, deixe ferver mexendo sempre até obter o ponto para escorrer. Aplique quente sobre o bolo já frio.

2ª. Preparação: BRIGADEIRO

INGREDIENTES

400g de leite condensado
100g de creme de leite
50g de chocolate em pó 50%
5g de café solúvel
(Para o brigadeiro, pode optar por usar o chocolate ou o café ao invés de adicionar os dois na mesma preparação)



Pratos e dicas para cardápio de entrega: Sobrecoxa de frango à pizzaiolo com batata soubé

Instrutora:
Patrícia Uchoa



1ª. Preparação: Sobrecoxa Desossada à Pizzaiolo

INGREDIENTES

500g de sobrecoxa desossada
200g de mozzarella
100 ml de azeite de oliva
QB de Sal
QB de pimenta do reino
5g de manjericão fresco
20g de alho
QB de orégano
150g de tomates
1 unidade de limão

MODO DE FAZER – Sobrecoxa desossada à pizzaiolo

- Temperar o frango com sumo do limão, sal e pimenta.
- Picar os tomates e dar uma leve refogada no azeite, alho e manjericão.
- Colocar a frigideira ou chapa no fogo, colocar o azeite para aquecer, em seguida, dispor as sobrecoxas para fritar (tomando cuidado para que os 2 lados fiquem bem passados).
- Colocar a mozzarella ralada por cima das sobrecoxas, adicionar o refogado de tomate, e, por fim, finalize com orégano e manjericão.

MODO DE FAZER – Batata soubé

- Cortar as batatas em cubos com casca. Colocar o açafrão, o sal e as batatas na água. Cozinhe até ficar ao dente.
- Depois escorra e deixe esfriar um pouco.
- Em uma frigideira, aqueça a manteiga, coloque a as batatas, acerte o sal e deixe dourar.
- Em seguida montar o prato.

2ª. Preparação: Batata Soubé

INGREDIENTES

600g de batata inglesa
10g de açafrão
Q.B. de Sal
1,5 L de água
150g de manteiga





Panificação: Grissini de gergelim

Instrutor:
Ribamar Frota



INGREDIENTES

500g de farinha de trigo sem fermento
15g de fermento biológico seco
270 ml de água
10g de sal
25g de azeite de oliva
150g de gergelim



MODO DE FAZER

Juntar a água e o fermento até dissolver. Juntar a farinha e mexer bem. Adicionar o sal e mexer. Por último juntar o azeite e mexer até desenvolver a massa. Deixar descansar por 10 minutos. Cortar em pedaços de 40g e bolear. Deixar fermentar por 30 minutos, abrir a massa quadrada. Pincelar com água toda a parte superior e polvilhar o gergelim para grudar. Cortar os grissinis e colocar em assadeira untada. Deixar fermentar por 30 minutos. Assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos.





Sobremesa de vitrine: Verrine Delícia de abacaxi

Instrutor:
Matheus Vieira



1ª. Preparação: **COMPOTA**

INGREDIENTES

1 unidade de abacaxi pérola
200g de açúcar cristal

MODO DE FAZER – COMPOTA

Descasque, corte o abacaxi em cubos e reserve. Em uma panela, leve o açúcar para caramelizar. Quando estiver completamente dourado e derretido, adicione o abacaxi em cubos. Mexa bem até o abacaxi soltar água. Cozinhe em fogo baixo. Quando a mistura estiver mais sequinha, apague o fogo e reserve o abacaxi.

MODO DE FAZER – CREME DE CONFEITEIRO

Dissolva o amido de milho no leite e misture com o restante dos ingredientes. Leve todos eles ao fogo em uma panela média. Mexa constantemente até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar em uma tigela e cubra com filme plástico.

MODO DE FAZER – MERENGUE SUÍÇO

Em uma tigela misture o açúcar e as claras, leve ao banho-maria e mexa até esquentar bem a mistura, próximo de 60°C, leve a batedeira e bata até formar o ponto de merengue, quando ele fica branco, firme e brilhoso. Reserve.

MONTAGEM

Disponha um pouco do creme no fundo de uma taça, acomode um pouco da compota de abacaxi e finalize com um pouco mais de creme. Finalize decorando com o merengue e se desejar, passe o maçarico para dourar a sobremesa.

2ª. Preparação:

CREME DE CONFEITEIRO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
300 ml de leite
3 gemas
15 g de amido de milho

3ª. Preparação:

MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

3 claras
180 g de açúcar cristal