



**Senac**  
Fecomércio  
Sesc

# Caderno de **recei- tas**

CASACOR

/ CEARÁ

# Bolo de macaxeira, namelaka de chocolate caramelizado e crumble fino de castanha

Com Marília Bayma

03/11 • 18h às 20h • Rende 10 porções

<b>Ingrediente • Bolo de macaxeira</b>	
Macaxeira	500 g
Queijo minas	100 g
Açúcar cristal	200 g
Leite integral	380 ml
Manteiga sem sal	20 g
Coco ralado	50 g
Ovo de galinha	2 unid

<b>Ingrediente • Calda para caramelo</b>	
Açúcar cristal	200 g
Água	100 ml

<b>Ingrediente • Crumble fino de castanha</b>	
Clara de ovo	50 g
Manteiga sem sal	50 g
Farinha de trigo sem fermento	50 g
Açúcar cristal	50 g
Castanha triturada	50 g

<b>Ingrediente • Namelaka de chocolate caramelizado</b>	
Chocolate branco	250 g
Leite integral	100 ml
Creme de leite fresco	200 ml
Gelatina em pó	3 g
Água	15 ml

### **Modo de fazer • Bolo de macaxeira**

1. Descasque a macaxeira e rale. Esprema a macaxeira com auxílio de um perfix para tirar o excesso de líquido.
2. Acrescente o queijo minas ralado, misture.
3. Agregue o açúcar cristal, manteiga sem sal, leite integral, coco ralado, ovos batidos e uma pitada de sal refinado. Reserve.

### **Modo de fazer • Calda para caramelo**

1. Em uma panela caramelize o açúcar cristal e adicione a água quente, reduza.
2. Verta sobre a forma e acrescente a massa de bolo.
3. Leve para o forno pré aquecido a 160°C por 45 minutos.

### **Modo de fazer • Crumble fino de castanha**

1. No processador adicione a manteiga sem sal, açúcar cristal, farinha de trigo sem fermento e clara. Processe até que fique homogêneo.
2. Disponha no tapete de silicone e leve ao forno na temperatura de 160° c por 10 minutos.
3. No processador adicione a massa e a castanha triturada, bata até que fique homogêneo. Reserve.

### **Modo de fazer •**

### **Namelaka de chocolate caramelizado**

1. Disponha o chocolate branco sob o tapete de silicone e leve para o forno a 160°C por 30 minutos.
2. Misture água com a gelatina e reserve.
3. Aqueça o leite com a glucose, deixe ferver. Adicione o líquido quente no chocolate picado. Misture
4. Por fim adicione o creme de leite e leve para refrigeração por no mínimo 6h.

# Clericot cidade solar

Com Isabel Cunha

10/11 · 18h às 20h · 12 porções

<b>Ingredientes</b>	
Espumante cauína	700ml
Água tônica	350ml
Mel	25ml
Carambola	200g
Gelo em cubos	300g
Romã	200g
Jambo	300g
Agar agar	10g
Cajá	200g

## Modo de preparo

1. Higienize as frutas.
2. Faça o suco de jambo, coe e adicione o agar agar na proporção de 2g para 100ml de líquido.
3. Leve a mistura ao fogo até que ferva, mexendo com o fouet.
4. Apague o fogo e ainda com a mistura quente (45°), pingue sob o azeite gelado com o auxílio de uma seringa, finalizando a esferificação
5. Coloque o gelo na jarra, o espumante, as frutas cortadas no formato desejado a tônica e finalize com as esferas.

# Atum curado, velouté de mandioquinha, bacon

Com Matheus Vieira

17/11 • 18h às 20h • Rende 6 porções

<b>Ingredientes • Atum curado</b>	
Atum	400 g
Sal grosso	100 g
Açúcar mascavo	100 g
Limão siciliano	50 g
Tomilho	1 ramo
<b>Velouté de mandioquinha</b>	
Mandioquinha	500 g
Cebola pêra	50 g
Alho poró	100 g
Caldo de legumes	800 ml
Manteiga sem sal	50 g
Sal refinado	Q.b
Pimenta do reino branca	Q.b
Bacon fatiado	250 g
Gergelim branco e preto	30 g

## Modo de preparo

1. Misture açúcar mascavo, raspas de limão, tomilho e sal.
2. Na bandeja disponha a mistura de beterraba, açúcar e sal, adicione o filé e o deixe imerso nessa cura.
3. Cubra com plástico filme e deixe sob refrigeração por 24h.
4. Cozinhe a mandioquinha no caldo de legumes até que fique macia.
5. Em uma panela adicione a manteiga sem sal, cebola pêra e o alho poró. Refogue.

6. Bata a mandioquinha, o refogado e o caldo do cozimento, se necessário peneire. Bata até que fique um creme liso
7. Devolva para a panela e tempere com sal e pimenta a gosto.
8. Sirva com o peixe curado e o bacon.
9. Finalize com um gergelim e cebolinha.

# Comes e bebes: uma experiência de harmonização

Com Isabel Cunha

24/11 • 18h à 20h • Rende 20 porções

<b>Ingrediente</b>	
Queijo grana madona nossa santa	700g
Queijo coalho do Tonho	700g
Queijo manteiga	700g
Queijo maturado Terroir Nossa Santa	700g
Copa lombo curada Zmoked	300g
Pastrami zmoked	300g
Pão baguete	500g
Manteiga	100g
Azeite	100ml
Tomilho	10g
Tomate em rama	500g
Cachaça prata	700ml
Cachaça ouro descansada em amburana	700ml

## Modo de preparo

1. Corte a baguete em fatias finas, passe manteiga e espalhe folhas de tomilho
2. Leve ao forno a 180° até dourarem ( cerca de 7 min ).
3. Monte a tábua cortando os queijos em formatos diferentes, utilizando os tomates para decoração
4. Exercício de harmonização: colocar uma pequena quantidade de cachaça na boca, perceber os sabores e aromas.
5. Colocar um tipo de queijo na boca, mastigar colocar nova quantidade de cachaça. Análise sensorial

# Gravlax de atum, manga furikake, shari de coco, glace camarão, nata e gel de melancia

Com Robério Marques

01/12 · 18h às 20h · Rende 10 porções

<b>Ingrediente • Gravlax de atum</b>	
Atum limpo e fresco	1kg
Sal refinado	30g
Açúcar refinado	20g
Pimenta do reino em pó	2g
Limão siciliano	50g
Beterraba	100g
Endro dill	20g

<b>Ingrediente • Shari de coco</b>	
Arroz japonês	400g
Coco seco fresco	2 unid
Vinagre de arroz	100ml
Açúcar refinado	50g
Sal refinado	20g
Gengibre	10g

<b>Ingrediente • Manga furikake</b>	
Manga verde	300g
Couve manteiga	150g
Óleo de soja	450ml
Gergelim preto	50g
Gergelim branco	50g
Sal refinado	10g

<b>Ingrediente • Glace de camarão</b>	
Camarão médio com casca	400g
Sal refinado	5g
Cebola pêra	200g
Pimentão verde	50g
Pimentão vermelho	50g
Pimenta de cheiro	20g
Coentro	20g
Cebolinha	20g
Vinho branco seco	200ml
Água	2000ml

<b>Ingrediente • Fonduta de nata</b>	
Leite integral	100ml
Creme de nata	200g
Queijo coalho curado	50g

<b>Ingrediente • Gel de melancia</b>	
Melancia	500g
Agar-agar	10g

### **Modo de fazer • Gravlax de atum**

1. Higienize, descasque e faça um suco concentrado da beterraba.
2. Adicione os temperos secos, as raspas de limão siciliano e o endro dill picado;
3. Adicione essa salmoura no lombo do peixe e acomode-o em um refratário fundo que seja possível moldá-lo e prensá-lo para que a salmouragem tenha um efeito maior. Deixe descansar por pelo menos 6 horas até 24 horas. Sirva conforme orientação e montagem do prato.

## **Modo de fazer • Shari de coco**

1. Higienize, tire o talo e corte o couve manteiga em chifonade e frite-o no óleo de soja pré-aquecido à 180°C. Deixe até que fique crocante (em média 2 minutos). Retire, escorra o excesso de gordura e reserve;
2. Torre os gergelins numa frigideira à seco e em seguida misture com o sal refinado e o couve-manteiga frito. Triture no liquidificador até obter um tempero seco. Reserve;
3. Higienize, descasque e corte a manga verde em cubos médios e tempere com o furikake. Sirva;

## **Modo de fazer • Manga furikake**

1. Lave o arroz japonês para retirar o excesso de amido e leve para cozinhar com o leite de coco previamente preparado. Deixe cozinhar até que seque todo o liquido e o arroz esteja cozido.
2. Retire do fogo e reserve em um refratário espaçoso, para acelerar o resfriamento no arroz;
3. Preparo o molho de conserva, adicionando todos os ingredientes na panela e levando para fervura. Quando ferver, retire do fogo, deixe esfriar e tempere o arroz utilizando 50ml de molho para cada 200g de arroz cru. Utilize como guarnição na finalização do prato.

## **Modo de fazer • Glace de camarão**

1. Eviscere e lave os camarões. Tempere com sal refinado;
2. Higienize os vegetais e corte-os em cubos grandes.
3. Leve-os para refogar em uma panela com um fio de azeite para extrair sabor.
4. Adicione os camarões e deixe refogar para agregar sabor.
5. Adicione o vinho branco e em seguida a água. Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio.
6. Retire do fogo, deixe esfriar, bata no liquidificador, coe e retorne à panela para reduzir pela metade e/ou até ficar um liquido mais encorpado. Se necessário, espesse com amido de milho e sirva como molho de acompanhamento.

## **Modo de fazer • Fonduta de nata**

1. Misture todos os ingredientes em uma panela rasa e leve para ferver até que fique com uma consistência cremosa. Se necessário passe no liquidificador após o cozimento. Verifique sal e se necessário ajustar.

## **Modo de fazer • Gel de melancia**

1. Higienize, retire a casca e corte a melancia em pedaços pequenos.
2. Retire as sementes, faça um suco e leve para cozinhar em fogo baixo até formar uma calda.
3. Adicione o agar-agar dissolvido em água e deixe ferver. Retire do fogo, acomode em um depósito com tampa e leve para geladeira para se solidificar.
4. Retire do depósito e mixer até formar um gel brilhoso.
5. Adicione em uma bisnaga e utilize como elemento de finalização.

CASACOR

/ CEARÁ

