

UNINASSAU

CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

ser educacional
gente criando o futuro

Confeitaria Avançada

Cláudio Henrique Gomes Fialho
fialhogastronomo@gmail.com

Recife/PE
2014

Finger Foods e Petit Fours





UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Petit Fours

- “Pequeno Forno”
- França: Meados séc XVIII – Aproveitar temperatura restante dos fornos à lenha;
- Mignardises: pequenas sobremesas, confeitaria francesa;
- Base amanteigada e firme: petit four.

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA


Mes Douceurs



Petit Four

- Doces e Salgados

- Doces: Petit Four Sec e Petit Four Glacés
  - Servidos ao final das refeições e para acompanhar cafés;
- Salgados: Petit Fours Salés
  - Aperitivos, Coquetéis e Brunchs, antes do prato principal;

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Petit Four Sec

- Massas secas/ Massas de biscoito;
  - Corte:
    - Método de crémage
    - Açúcar, Manteiga gelada, Trigo, Ovos, Essências;
    - Recheados de doces, polvilhados com açúcar, desenhados com chocolate;
  - Saco de Confeitar:
    - Método de crémage
    - Manteiga fria, Açúcar de confeiteiro, Água quente, Trigo e Amido de milho;
    - Decorados com frutas, chocolate e açúcar;

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



3 - Pincelar cada tira de massa com ovo batido. Em seguida, sobrepô-las formando um quadriculado.



4 - Cobrir o quadriculado com uma lâmina de massa sabor baunilha previamente pincelada com ovo batido. Levar à geladeira para descansar por cerca de 1 hora.

Linear



1 - Cortar tiras de massa de baunilha e de chocolate da mesma largura.



2 - Sobrepor as tiras de massa de chocolate e de baunilha, pincelando cada camada com ovo batido, para que grudem.



3 - Cobrir o desenho linear com uma lâmina de massa de chocolate previamente pincelada com ovo batido. Levar à geladeira para descansar por aproximadamente 1 hora.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Enrolado



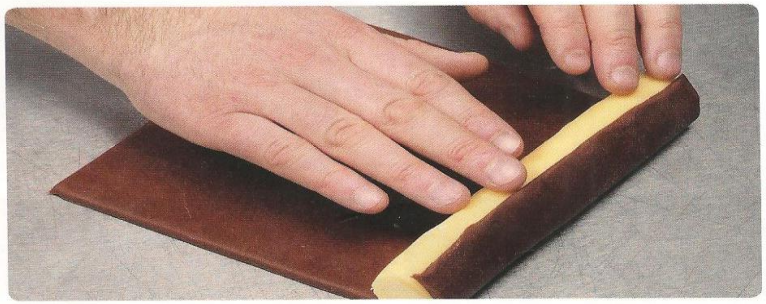
1 - Apoiar uma lâmina de massa de chocolate em cima de uma lâmina de massa de baunilha (pincelando antes as camadas com ovo batido, para que grudem).



2 - Enrolar e levar à geladeira no mínimo por 1 hora.

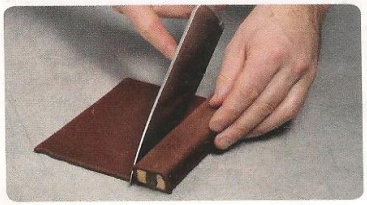


3 - Dar à massa uma forma cilíndrica, pressionando um pouco com as mãos.



4 - Cobrir o enrolado com uma lâmina de massa de chocolate (pincelada com ovo batido). Levar à geladeira para descansar por 1 hora, no mínimo.

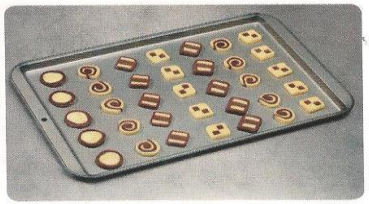
Acabamento



1 - Cortar o excedente de massa que possa estar presente nos diversos tipos de formatos, em seguida levar à geladeira para descansar por cerca de 1 hora.



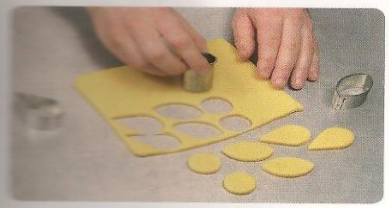
2 - Cortar as massas geladas em pedaços com espessura de 0,5 cm.



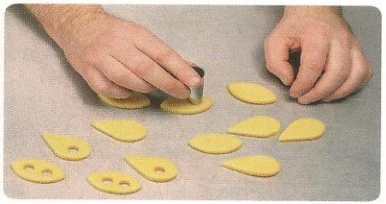
3 - Arrumar os biscoitos num tabuleiro. Assar a 180°C.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

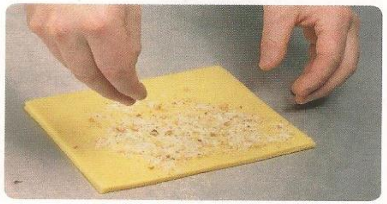
Massas secas cortadas com cortadores



1 – As massas secas podem ser cortadas com diversos tipos de cortadores.



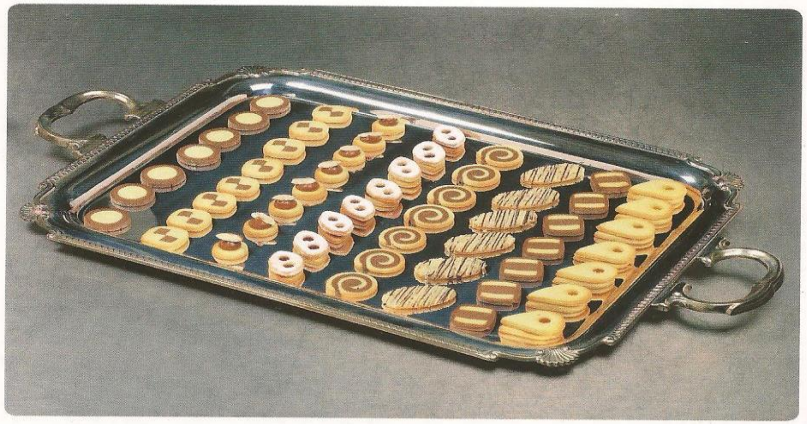
2 – Uma vez cortadas, arrumá-las numa assadeira e levar ao forno a 180°C para assar.



3 – Outra opção é polvilhar a superfície de uma lâmina de massa (previamente pincelada com ovo batido) com nozes picadas e açúcar, ou outros tipos de frutas secas.



4 – Pressionar a superfície da massa com um rolo, para grudar as frutas secas na massa. Cortar com o cortador desejado e levar ao forno a 180° C para assar.



5 – Servir os biscoitos recheados com doces, polvilhados com açúcar de confeiteiro ou com desenhos de chocolate.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Massas secas de saco de confeitar



1 - Passar um pincel com manteiga derretida (clarificada) sobre uma assadeira.



2 - Ajustar o bico ondulado dentro do saco de confeitar.

Receita básica:	
Método: *crémage* (ver p. 26)	
Manteiga sem sal (fria)	0,375 kg
Açúcar de confeiteiro	0,150 kg
Água quente	0,070 litro
Farinha de trigo	0,450 kg
Amido de milho	0,050 kg



3 - Dobrar 2/3 do saco para baixo.



4 - Colocar a massa dentro do saco com o bico ondulado, com a ajuda do raspador.



5 - Formar diversos desenhos sobre a assadeira untada com manteiga.



6 - Decorar com frutas secas ou pincelar os biscoitos com geleia. Levar ao forno e assar a 180°C.



7 - Uma vez assados, os biscoitos podem ser decorados com chocolate ou açúcar de confeiteiro.

Dica

Para evitar que a massa vaze ao ser transportada, enrole a ponta do saco de confeitar e prenda-a na extremidade do bico.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA






Camomila Rosae Alecrim



Petit Four Sec

- Pâte à Cigarette
  - Muito leve e maleável;
  - Formatada após assar (antes de esfriar);
    - Tulipa
    - Cigarette
    - Saca-rolhas
    - Lingua de gato

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

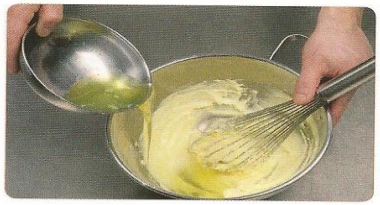
Petits fours

O termo francês *petit four* significa "pequeno forno". Essa designação cabe a todos os produtos confeccionados em pequenas dimensões (biscoitos, sequilhos, bolinhos ou tortinhas) e assados no forno. No Brasil, o termo *petit four* se aplica mais aos biscoitos e sequilhos geralmente servidos com café ao final das refeições.

Pâte à cigarette

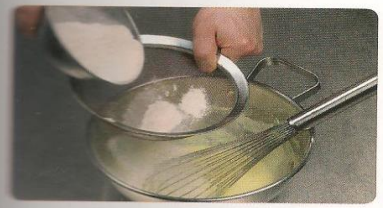


1 - Bater a manteiga em uma tigela de aço inoxidável até obter uma mistura homogênea. Juntar o açúcar de confeiteiro peneirado e continuar batendo.



2 - Acrescentar as claras, à temperatura ambiente, e incorporá-las à mistura com o batedor de arame.

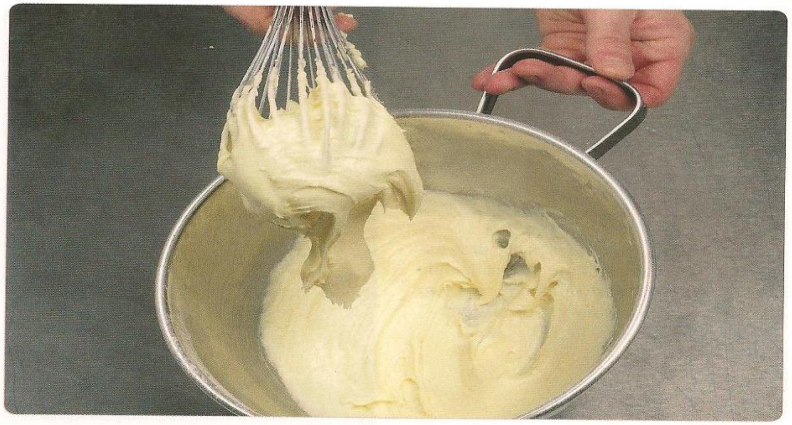
Receita básica:	
Manteiga sem sal	0,100 kg
Açúcar de confeiteiro	0,100 kg
Claras	0,100 kg
Farinha de trigo	0,100 kg



3 - Peneirar a farinha sobre a preparação.

Dica

A pâte à cigarette pode ser colorida com cacau, chocolate em pó ou outro corante.



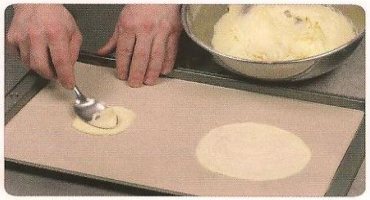
4 - Bater bem, até obter uma mistura lisa e homogênea. Utilizar ou guardar na geladeira, tampado com filme plástico.

Obs.: A temperatura de alguns ingredientes, principalmente manteiga, leite e ovos, muitas vezes interfere no resultado da preparação. Por isso, sempre que for exigida uma temperatura específica, ela será mencionada. Se não houver qualquer indicação, os ingredientes deverão ser usados na temperatura ambiente.

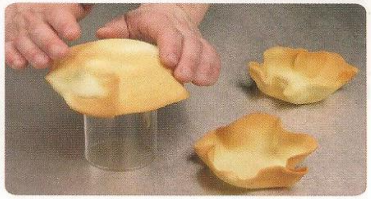
VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Formatos

Tulipa



1 - Formar discos finos do tamanho desejado com a massa sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga. Levar ao forno a 180°C. Assar até que adquiram uma cor dourada.



2 - Retirar do forno e dar forma rapidamente, apoiando os discos sobre o fundo de um copo invertido.

Cigarette

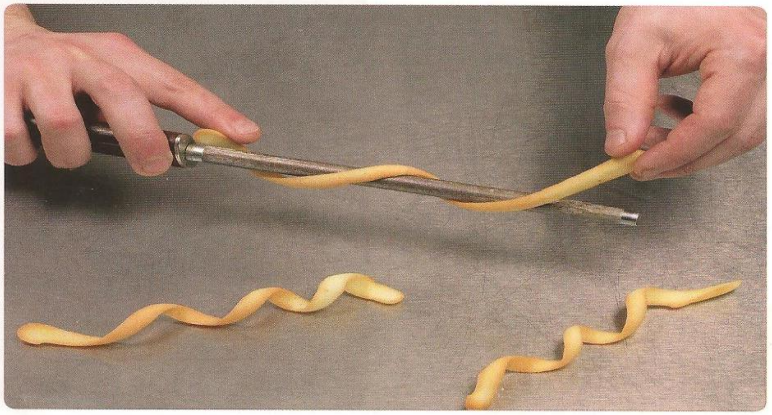


Enrolar a massa recém-saída do forno em torno de uma chaira para formar cilindros.

Saca-rolhas



1 - Formar tiras compridas sobre uma assadeira com papel-manteiga, utilizando um saco de confeitar com bico liso. Levar ao forno a 180°C. Assar até dourarem.



2 - Dar a forma de saca-rolhas envolvendo as tiras de massa (recém-saídas do forno) em torno de uma chaira. Com o dedo, prender uma extremidade da massa assada e com a outra mão, ir enrolando em torno da chaira.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Língua de gato



1 – Fazer pequenas tiras sobre uma assadeira, com o bico liso. Levar ao forno a 180°C. Assar até adquirirem uma cor dourada. Deixar esfriar sobre uma grade metálica.



Os *petits fours* podem ser utilizados para decorar sobremesas, bolos, ou acompanhar sorvetes.

1. Língua de gato
2. Saca-rolhas
3. *Cigarette*
4. Tulipa

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Petit Four Sec

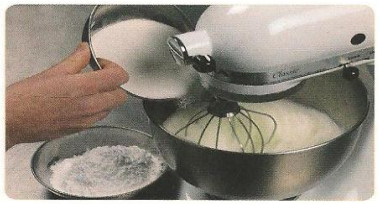
- Mini Merengues
  - Merengue Francês;
  - Suspiro;
  - Claras de ovos, açúcar cristal e açúcar de confeiteiro (suco de limão, ácido cítrico);
  - Saco de confeitar, várias formas;
  - Recheados e confeitados;

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

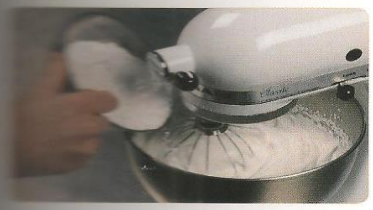
Merengue francês (suspiro)



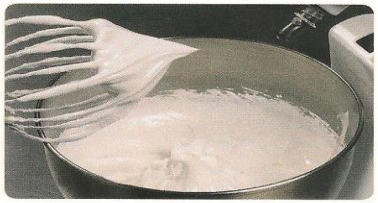
1 - Bater as claras em velocidade baixa. Acrescentar um pouco de açúcar cristal.



2 - Aumentar a velocidade e juntar o resto do açúcar cristal sob a forma de chuva.



3 - Em seguida juntar o açúcar de confeiteiro. Bater um pouco mais para que o merengue tome corpo.



4 - O merengue estará no ponto quando formar um bico no batedor de arame.

Receita básica:	
Claras	0,200 kg
Açúcar cristal	0,200 kg
Açúcar de confeiteiro	0,200 kg

Dicas

- *Usar claras à temperatura ambiente para que aumentem de volume.*
- *Ao assar os merengues, é aconselhável usar o forno a uma baixa temperatura (entre 90° e 130° C), para o suspiro ficar clarinho por fora e sequinho por dentro.*
- *Lembrar de começar sempre batendo as claras lentamente e depois aumentar a velocidade, para obter um merengue bem espumoso.*



5 - Sobre uma assadeira untada e enfarinhada, fazer os suspiros nos formatos desejados, usando o saco de confeitar com o bico ondulado. Levar ao forno a uma temperatura entre 90°C e 130°C por 2 horas, dependendo do tamanho dos merengues.



6 - Os merengues podem ser servidos acompanhados de creme chantilly, sorvetes ou usados para decorar bolos e sobremesas.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

MINISSOBREMESAS

Os *petit fours* são uma arte por si só. Sirva esses pequenos bolos, biscoitos e confeitos com café, ou reúna uma boa variedade deles em pratos individuais para um ótimo final de refeição.

MINIMERENGUES

Confeite pequenos merengues com o bico estrelado, asse e recheie. Use merengue francês (ver p. 68). Leve-os ao forno (120°C) por 40 minutos.







NINHOS DE MERENGUE
Faça os ninhos (ver p. 68) e asse. Recheie com creme e frutas ou purê de castanha misturada com açúcar de confeiteiro, conhaque e chocolate ralado. Decore com chocolate branco.







REDEMOINHOS DE MERENGUE
Faça os redemoinhos com o bico pequeno de confeitar. Recheie com creme ou *ganache* de chocolate e pistache picado. Mergulhe-os parcialmente em chocolate antes de rechear.



MINIMIL-FOLHAS

Abra uma receita de massa folhada [illegible] corte 16 círculos de 4,5 cm. [illegible] a 220°C por cerca de 5 minutos, até dourar. [illegible] numa grade de metal. Corte ao meio, recheie [illegible] assim, um delicioso petisco.





FAZENDO MINISSOBREMESAS

Quase todas as suas sobremesas preferidas podem ser feitas em miniatura. Sirva saladas de frutas picadas em pedacinhos minúsculos em fôrmas de biscoito; sorbets espremidos em discos de chocolate com o saco de confeitar ou pedacinhos de doces em bases de rocambole cortados com cortadores de biscoitos.

- *Ao assar doces pequenos ou secar merengue no forno, lembre-se de que o*

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

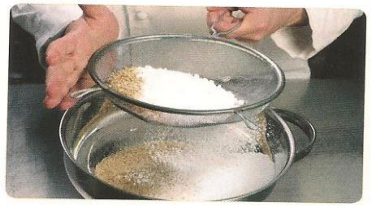
Petit Four Sec

- Macarrons
  - Base merengue italiano;
    - Açúcar confeiteiro, água, claras, Cremor tártaro*, TPT*
    - TPT = ½ Amêndoas em pó ½ Açúcar Confeiteiro
    - Cremor Tártaro = sal ácido (fermentação vinhos), Controlador cristalização açúcar (manter superfície mais seca);
    - Saborizados e coloridos de várias formas;

Macarrons

Os *macarrons* são uma variedade de *petits fours*, preparados a partir de um merengue francês ao qual se acrescentam amêndoas em pó e açúcar de confeiteiro. Podem ser de diferentes sabores e geralmente são servidos com uma fina camada de recheio.

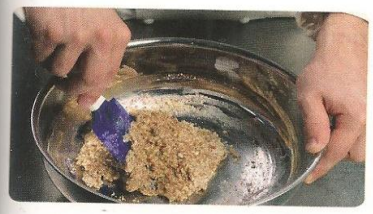
Receita básica:	
Açúcar de confeiteiro	0,250 kg
Água	0,080 litro
Claras	0,095 kg
TPT	0,500 kg
Claras	0,080 kg
Cremor tártaro	1 pitada



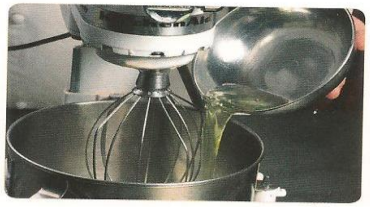
1 - Peneirar a mistura TPT (pó de amêndoas e açúcar de confeiteiro).



2 - Adicionar uma medida de claras (0,080 kg).



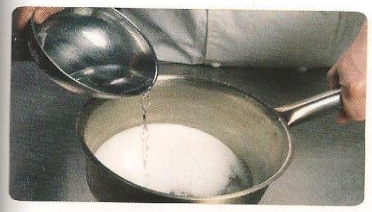
3 - Ligar bem os ingredientes com uma espátula.



4 - Colocar a outra medida de claras (0,095 kg) na batedeira elétrica.



5 - Juntar uma pitada de cremor tártaro e bater em ponto de neve.



6 - Fazer uma calda em ponto de bala mole (121°C) com a água e o açúcar.



7 - Despejar a calda sobre as claras batidas em neve.

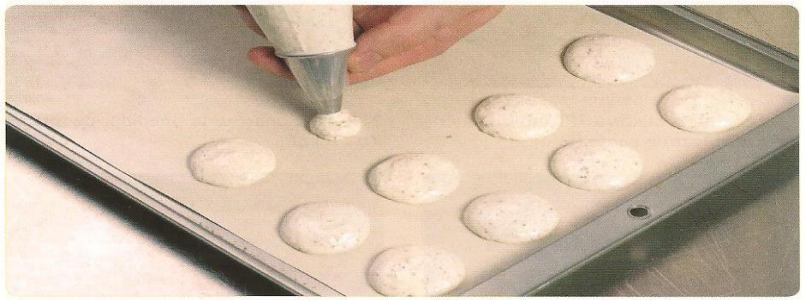
VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



8 - Juntar o merengue ao resto dos ingredientes em duas vezes.



9 - Colocar a preparação dentro de um saco de confeitar.



10 - Dispor pequenas quantidades sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixar descansar por 30 a 40 minutos ou até que se forme uma crosta na superfície e levar ao forno aquecido a 160°C por 5 a 10 minutos.



11 - Servir os *macarrons* puros ou juntar duas rodelas com uma camada fina de doce ou de *ganache* (ver p. 259) no centro. Podem também acompanhar sorvetes.

Dica

O TPT, ou tanto por tanto, é composto da mesma quantidade de pó de amêndoas e açúcar de confeiteiro. Se não for possível obter o preparado comercial, que já vem pronto, pode-se fazê-lo, respeitando-se as proporções dos ingredientes, isto é, do pó de amêndoas e do açúcar de confeiteiro.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA


Nossa Cria
FARINHA DE
AMÊNDOA
Peso Líq.
230g


mix
CREMOR TÁRTARO
CREAM OF TARTAR
Cremor de Tártaro
PESO LÍQUIDO / NETO / NET WEIGHT 50 g
INDÚSTRIA BRASILEIRA
BRASILEÑA / MADE IN BRAZIL





Petit Four Glacé

- Éclairs (Bombas)
  - Pâte à choux
    - Massa quente, liga espessa, bastante ovos.
    - Água, manteiga, sal, açúcar, trigo ovos.
    - Bombas, Carolinas , Paris Brest;
    - Recheadas e confeitadas.

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

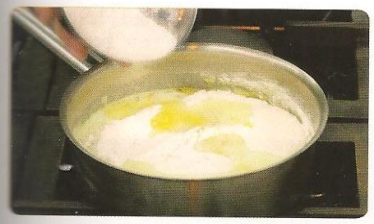


1 - Pôr a água, o açúcar, a manteiga e o sal numa panela.

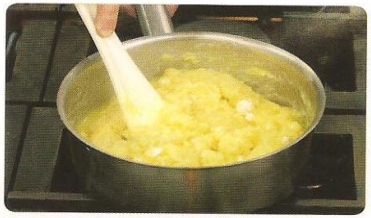


2 - Levar à ebulição.

Receita básica:	
Água	0,330 litro
Manteiga	0,130 kg
Sal	0,004 kg
Açúcar	0,004 kg
Farinha de trigo	0,200 kg
Ovos	4 a 6 unidades



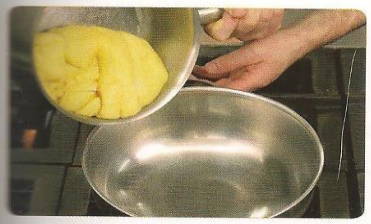
3 - Incorporar a farinha peneirada de uma só vez.



4 - Misturar energicamente com o fogo apagado para a massa secar.



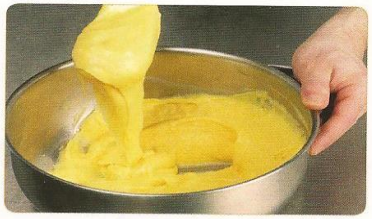
5 - Levar outra vez ao fogo e mexer até que solte das paredes da panela.



6 - Verter a massa cozida dentro de uma tigela de aço inoxidável.



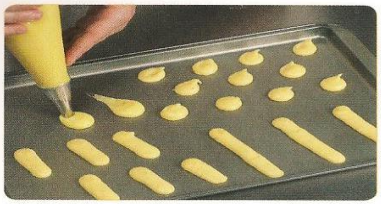
7 - Acrescentar os ovos aos poucos, mexendo sem parar para que se incorporem à preparação.



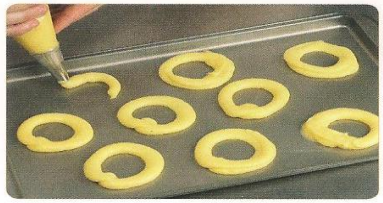
8 - A massa deverá ficar em ponto de fita.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

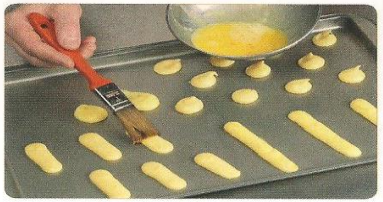
Utilizações



1 - Colocar a massa dentro de um saco de confeitar com bico liso ou ondulado (de acordo com o desenho que se queira fazer) e dar a forma desejada sobre uma assadeira pincelada com manteiga derretida.



2 - Podem ser feitos aros, para a preparação do clássico *Paris-brest*.



3 - Pincelar a superfície com ovo batido e levar ao forno a 200ºC, até que estejam dourados. Certificar-se de que o interior esteja seco.



4 - Outra opção é, em vez de pincelar com ovo batido, decorar com algumas amêndoas em lascas. Levar ao forno a 200º C e cozinhar até que as bombas tomem uma cor dourada uniforme.



5 - Servir as bombas recheadas de creme chantilly, creme de confeiteiro, creme *chibouste* ou algum recheio salgado, a gosto.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



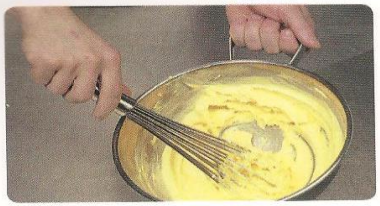

COMIDA
RECEITAS



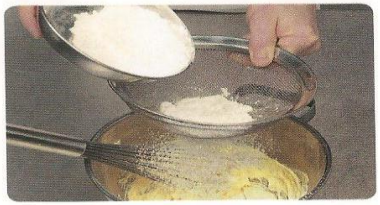
Petit Four Glacé

- Mini Tarteletes
  - Pâte Sucrée
    - Método Crémage
    - Trigo, Sal (opcional), Açúcar confeiteiro, Gemas, manteiga sem sal;
    - Crocante e esmigalha facilmente;
  - Recheios diversos: cremes, frutas, mousses e chocolates;
  - Creme Patissier
    - Um dos mais utilizados;
    - Leite, gemas, açúcar e trigo ou amido de milho e aromatizantes;

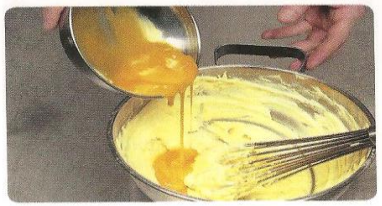
Método de *crémage*



1 - Bater a manteiga até obter uma consistência cremosa.



2 - Peneirar o açúcar de confeiteiro sobre a manteiga e branqueá-la com o batedor.



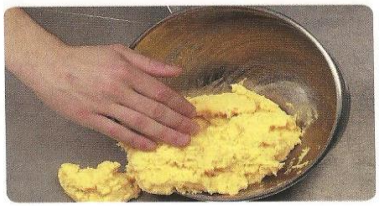
3 - Juntar as gemas aos poucos, misturando bem depois de cada adição.



4 - Peneirar a farinha e o sal sobre a mistura de manteiga e açúcar.



5 - Ligar os ingredientes com o raspador.



6 - Passar a preparação para a mesa de trabalho.



7 – Sovar a massa com a palma da mão. Repetir a operação 2 a 3 vezes. A massa deverá ficar lisa e homogênea.



8 - Envolver a massa com filme plástico. Levar à geladeira. Deixar descansar pelo menos 1 hora antes de utilizar.

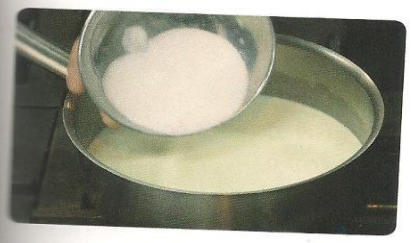
Dica

Usar a receita básica para elaboração de massas quebradiças (p. 23).

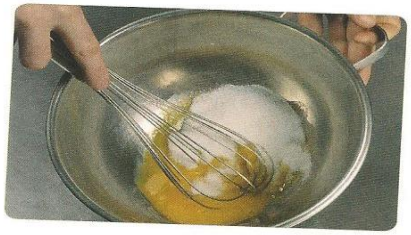
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Creme de confeiteiro

O creme de confeiteiro é uma das preparações mais usadas em confeitaria. É feito a partir de uma mistura de leite, açúcar, gemas e farinha de trigo ou amido de milho, que se leva ao fogo para engrossar; cozinhando durante 2 a 3 minutos a partir do momento que entra em ebulição. Depois de frio, esse creme é usado em diversas preparações.



1 - Pôr metade do açúcar sobre o leite. Levar à ebulição.



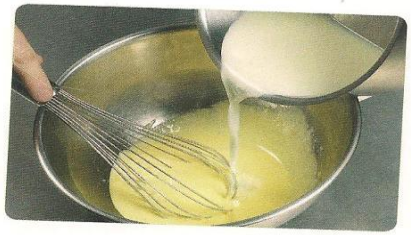
2 - Branquear as gemas com o açúcar restante.

Receita básica:	
Leite	1 litro
Gemas (*)	4 unidades
Açúcar	0,250 kg
Amido de milho (**)	0,060 kg
Aromatizantes (essência de baunilha, café, doce de leite, etc.)	o necessário

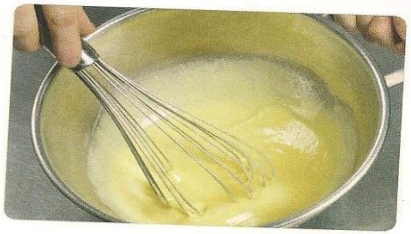
(*) Podem ser substituídas por 2 ovos e 1 gema.
(**) Se usar farinha de trigo, substituir o amido de milho por 0,100 kg dessa farinha.



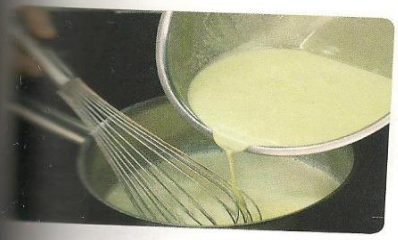
3 - Peneirar a farinha ou o amido de milho sobre as gemas batidas.



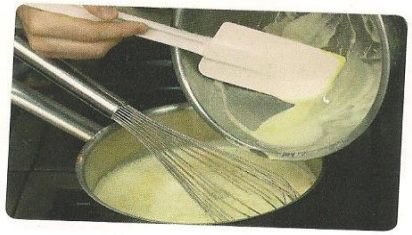
4 - Despejar metade do leite quente sobre a mistura.



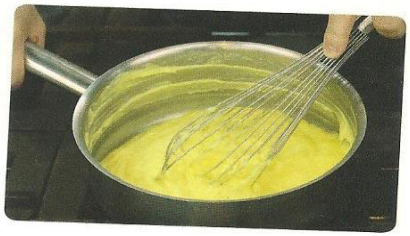
5 - Mexer bem para ligar os ingredientes.



6 - Transferir a preparação para dentro da panela com o leite restante.



7 - Incorporar toda a mistura, passando uma espátula contra as paredes da tigela.



8 - Levar à ebulição. Cozinhar por 2 a 3 minutos, batendo continuamente.

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA





Petit Four Glacé

- Petit Four de Frutas
  - Frutas confeitadas, recheadas;
  - Realçar o sabor e aparência das frutas;
  - Cobertas: Caramelo, chocolate, fondant;
  - Frutas secas recheadas: Tâmaras, Damascos, Ameixas;

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Petits Fours de Frutas

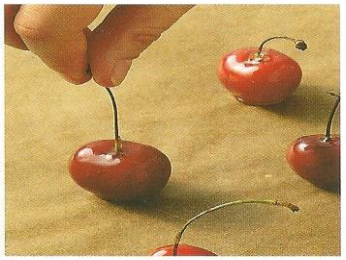
Os *petit fours* de frutas ressaltam a beleza da fruta – crie uma bela apresentação servindo várias frutas juntas. A cobertura dá uma doçura extra e também ressalta a aparência.

OBRIR FRUTAS

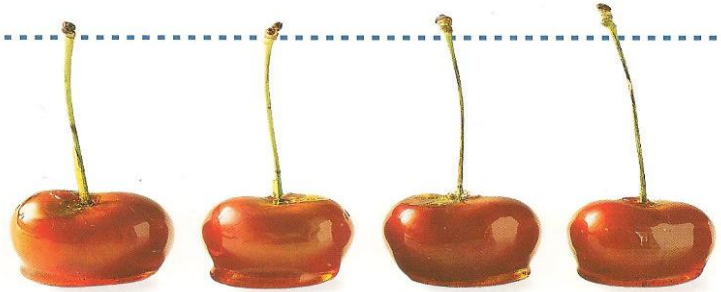
das em coberturas transformam-se em fours. Corte a fruta em pedaços uniformes ou no physalis, *gomos de tangerina, cereja e turas como caramelo, chocolate e* fondant *ariedade de cor e sabor.*



aramelo claro) e deixe . Segure a s ou pelo palito de gulhe-a no



2 Deixe o excesso de caramelo escorrer da fruta e ponha-a sobre papel-manteiga para endurecer.



Cobrindo a fruta parcialmente

Consiga um visual notável cobrindo as frutas parcialmente. Mergulhe a fruta pela metade, escorra o excesso e deixe endurecer em papel-manteiga. Para uma bela apresentação, mergulhe alguns morangos em chocolate escuro e outros no chocolate branco.

Coloque corante no fondant *– rosa, azul e verde – para um efeito colorido.*

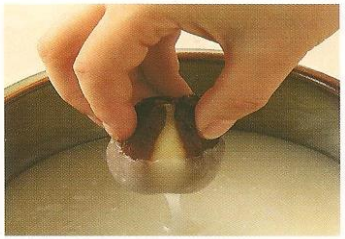


SECAS AS

ecas com uma oa, avelã ou ar 48 ras ou e 1 ovo de açúcar re recipiente nte e mexa até ossar. Junte, de amêndoa de açúcar de ormar uma



1 Dê forma oval à pasta. Tire o caroço da tâmara ou ameixa e recheie-a com uma porção generosa de pasta. Feche as pontas da fruta em volta do recheio.



2 Mergulhe a fruta recheada em *fondant* (ver p. 112) ou chocolate derretido ou caramelo. Deixe endurecer em papel-manteiga.



VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA







Cascas de laranja cristalizadas



Descasque a laranja, corte a casca em tiras finas, ferva em água com açúcar até ficarem macias, escorra, coloque no açúcar e deixe secar. Depois de secar por dois dias, mergulhe-as em chocolate derretido e estará pronta uma deliciosa sobremesa...



Petit Fours Salés

- Salgadinhos;
  - Massa quebradiça, crocante;
  - Trigo, fermento, sal, ovos (opcional), queijo (opcional), Margarina.
  - Saborizados e decorado de várias formas: cebola, pimenta, ervas, queijo, etc.

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



Finger Foods



Finger Foods

- Livre tradução: “Comida para comer com os dedos”.
- Refeições em porções únicas, doces ou salgadas, servidas em colheres de louça, palitinhos ou até com a mãos.
- Conceito moderno, necessidade de agilidade nos serviços;
- Grande variedade, servidos em “ilhas de finger foods” (mesas);
- Quantidades ideais: 200 a 300g; possibilitar degustar todas a opções;

VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA


JO
DECOR


JO
DECOR


JO
DECOR


JO
DECOR

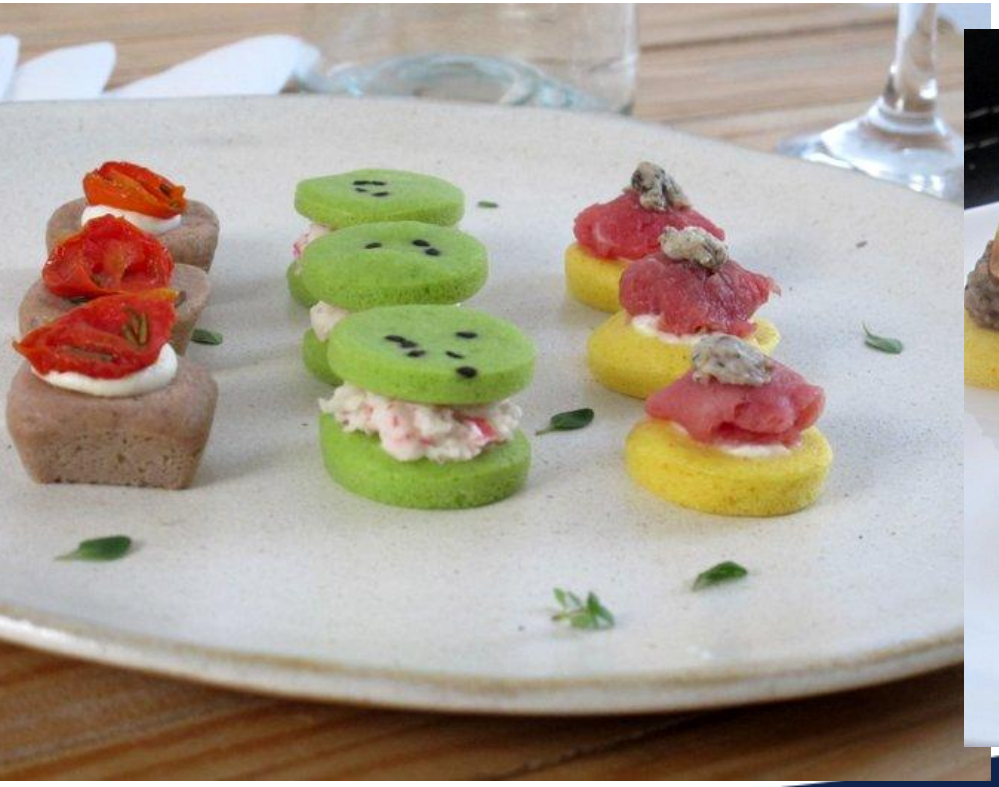


UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Finger Foods Salgados

- Canapés Quentes
  - Base carboidratos e massas em geral,
  - Recheios de proteínas, legumes, queijos, embutidos;
  - Mini Quiches, Mini Tortinhas, Trouxinhas de Phyllo; Mini folhados.
- Canapés Frios
  - Base carboidrato (pães)
  - Recheios de proteínas, legumes, frutas, embutidos, queijos e geléias.













Finger Foods Salgados

- Mini Sanduíches
  - Diversos pães;
  - Recheados com proteínas, cremes, embutidos, hortaliças; Leveza.
  - Mini hamburguer, mini hot dog, mini beirute, etc;







Finger Foods Salgados

- Mini Cups ou Cups Food
  - Servidos em copos de shot, ou tacinhas;
  - Pequenas porções de comidas;
    - Massas
    - Saladas
    - Ensopados

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA







UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Finger Foods Salgados

- Sticks (Espetinhos)
  - Dois ou mais ingredientes espetados em palitos de várias formas;
  - Práticos para servir e comer;
  - Proteínas, Frutas secar, Legumes, embutidos, ervas, etc.

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



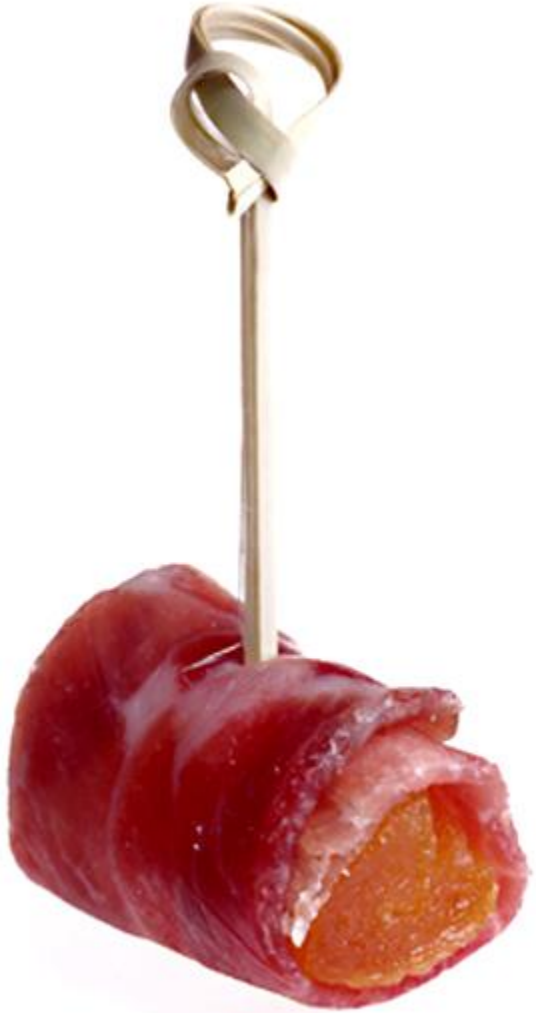
VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



VERITAS
UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA



UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA

Finger Foods Doces

- Mini Sobremesas
  - Mini Mil Folhas
  - Mini Tartes
  - Mini Sorvetes
  - Mini Cups (Doces)
  - Mini Brownies
  - Mini Tortinhas geladas
  - Mini Tiramisú

UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA




Finger Food



UNINASSAU
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU
FAZENDO PARTE DA SUA HISTÓRIA












MINÖU
Giada
MINÖU
MINÖU
iConetti