Guia do Hambúrguer

CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL

Ed. Especial 2019

WWW.GUIADOHAMBURGUER.COM

ÍNDICE

01 INTRODUÇÃO
02 DICA ESSENCIAL
03 MITOS E VERDADES
04 COMO ESCOLHER A CARNE?
05 A IMPORTÂNCIA DA GORDURA
06 COMO MOER A CARNE?
07 UNTENSÍLIOS PARA MOLDAR
08 QUAL O PESO IDEAL?
09 COMO MOLDAR?
10 COMO ARMAZENAR A CARNE?
11 ONDE DEVO PREPARAR?
12 QUAIS OS PONTOS?
13 COMO ACERTAR O PONTO?
14 COMO GRELHAR OU CHAPEAR?
15 QUANDO COLOCAR O QUEIJO PARA DERRETER?
16 COMO SELAR O PÃO PARA NÃO ENCHARCAR?
17 SMASH
18 RECEITAS
19 VALIDADE DOS ALIMENTOS

01. INTRODUÇÃO

No início, pesquisamos muito sobre receitas de hambúrguer em livros e na internet, estudamos, entrevistamos profissionais e fizemos incontáveis testes até chegar em nossa receita ideal de hambúrguer.

E não ensinamos apenas como fazer um hambúrguer em casa. Nós ensinamos como fazer hambúrguer profissional, usando técnicas avançadas usadas nos melhores restaurantes e hamburguerias do Brasil e do mundo.

Perdemos a conta de quantos hambúrgueres já comemos. Esse é um dos nossos principais diferenciais, temos referências dos melhores hambúrgueres do mundo.

Até hoje percebemos muitas hamburguerias continuam cometendo erros básicos na preparação do hambúrguer artesanal. E outras já conseguem produzir hambúrgueres no mesmo nível ou até superiores aos melhores do mundo.

Então prepare- se, pois ensinaremos todas as técnicas para você fazer o melhor hambúrguer da sua vida ou da sua hamburgueria por um preço viável.



02. DICA ESSENCIAL

A principal dica é escolher um bom açougue, de confiança ou comprar carne diretamente dos frigoríficos reconhecidos, pois assim você terá acesso a carnes frescas e de boa procedência.

Lembre-se que, se a carne não estiver fresca ou não for de qualidade, seu hambúrguer não será bom. A carne e a gordura são os únicos ingredientes usados para preparar um hambúrguer. Então tome cuidado e não caia em armadilhas.

A praticidade é uma das razões que muitos compram carne no supermercado ou atacados. Mas as carnes vendidas nessas condições podem demorar mais tempo para chegar às prateleiras e sofrer muitas variações de temperatura. O tempo, a temperatura e o oxigênio são os maiores inimigos da carne.

Carnes embaladas à vácuo podem ser uma opção prática, pois não estão expostas ao ar e não há desperdício com desossa. Mas cuidado com o tempo desde que foram embaladas. Todas as carnes sofrem um processo de maturação natural e quanto maior for este tempo pior para o hambúrguer.



A maturação é o processo de quebra natural das proteínas pelas enzimas. Assim que o animal é abatido, o processo se inicia. Dentro da embalagem a vácuo, a carne sofre o processo de maturação em seus próprios líquidos, chamado de wet aged.



Este processo amacia a carne, mas a partir de 20 dias, começa a gerar um sabor residual, desagradável para o hambúrguer. E este sabor vai se acentuando com o tempo. Por isso, a carne fresca é sempre a melhor opção, o hambúrguer não precisa ser feito com carnes macias. Com exceção do processo chamado de dry aged, a maturação a seco, que acentua o sabor de forma positiva. Mas nem todo mundo gosta.

Além disso, no supermercado o açougueiro dificilmente fará o preparo conforme recomendamos. Eles não têm tempo para isso, pois as filas são constantes. O ideal é escolher um açougue que ofereça um bom atendimento e ir até lá nos horários mais tranquilos.

Para as hamburguerias, comprar as carnes de um fornecedor de confiança e moê-la diariamente é o ideal. Hoje, existem açougues especializados em entregar o blend já moído e embalado à vácuo. Essa é a melhor opção para quem não quer manipular as carnes na hamburgueria.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Se você tem uma hamburgueria, não cometa o erro de usar hambúrguer industrializado ou congelado. São os dois piores problemas que farão com que seu negócio não tenha qualidade suficiente para sobreviver. Terceirizar a produção e receber os hambúrgueres já moldados também não é a melhor alternativa, pois você perde o controle do que é fornecido. Além do que, hambúrgueres fornecidos por terceiros precisam ser congelados para serem transportados.

03. MITOS E VERDADES

Para fazer um hambúrguer saboroso, a primeira das técnicas profissionais é usar um blend de carnes, isto é, a mistura entre diferentes cortes para que o hambúrguer tenha sabor e consistência únicos, resultado da combinação entre elas.

No passado, as hamburguerias tradicionais preparavam o hambúrguer usando apenas uma carne como patinho, coxão mole ou outro corte. Normalmente cortes mais baratos e usavam a própria gordura da peça para moê-la.

Mas para seu hambúrguer ter personalidade e sabor inigualável, é preciso escolher pelo menos dois cortes de carne para chegar a um resultado único. Essa mistura enriquecerá o sabor, porque cada corte tem diferentes propriedades, como a quantidade de sangue irrigado durante a vida do animal (algumas são mais irrigadas do que outras), textura (de acordo com a parte da carcaça do animal) e consequentemente sabores diferentes, resultando em combinações diferentes de acordo com as proporções.

A gordura que será usada para compor seu blend, será um dos responsáveis pelo sabor final. Portanto, a receita para do verdadeiro hambúrguer leva apenas o blend de carnes e gordura.
Um dos mitos mais disseminados é fazer o hambúrguer de picanha. Isso é besteira, quase nenhuma hamburgueria que afirma ter hambúrguer de picanha no cardápio, usa realmente 100% de picanha.

É simples saber a razão, é economicamente inviável moer uma carne cara como a picanha para fazer hambúrguer. O preço da unidade ficaria altíssimo e o resultado não seria superior. A picanha é muito melhor no churrasco, servida em bifes altos ou em fatias mais fina no churrasco gaúcho. Na prática, os que ainda utilizam o artifício do hambúrguer de picanha, visam apenas atrair clientes ou aumentar o valor dos hambúrgueres.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Na prática, acabam misturando outras carnes mais baratas para poderem ter algo financeiramente viável (olha o blend aí) ou usam apenas a gordura da picanha ou gordura do traseiro para dar o sabor.

Na maioria das vezes, usam o conhecido steak de picanha, sabe o que é? Aproximadamente quatro dedos da continuação da peça de picanha, mais conhecido como coxão duro. É muito vendido nos supermercados como picanha fatiada e tem um preço bem menor, pois não é macia como a picanha.

Então, não se iluda, fuja do hambúrguer de picanha ou lembre-se que sempre será um blend que leva picanha ou sua gordura na mistura.
Uma nova tendência e "selo de qualidade" é o hambúrguer Angus. Angus é a raça do boi, assim como temos raças de outros animais.

04. COMO ESCOLHER A CARNE?

Agora, ensinaremos como fazer o blend de carnes para preparar seu hambúrguer caseiro ou para sua hamburgueria. Você verá que não há diferença nenhuma entre a versão caseira e a profissional.

Quem está acostumado a comprar carne, tem facilidade em identificar quais são as mais duras, as mais macias, quais servem para o churrasco ou para o picadinho. E também o preço de cada uma. Mas dificilmente sabe a qual parte do boi ela pertence exatamente.

Daremos uma breve explicação que facilitará identificar qual a origem dos cortes de carne e quais são as melhores para preparar um bom hambúrguer.

A dica inicial é dividir o boi em dianteiro e traseiro. O traseiro, basicamente são as carnes mais nobres, para churrasco e as mais macias. O dianteiro, são as carnes geralmente mais duras, usadas para fazer preparos de cozimento mais longo ou na panela de pressão e que são as ideais para o hambúrguer.

A primeira qualidade das carnes do dianteiro é o sabor, ninguém quer comer um hambúrguer sem graça. A consistência mais firme será transferida parcialmente para o hambúrguer, carnes muito macias tornam-se uma pasta após moídas. E, para completar, são carnes mais baratas, pois são as mais difíceis de serem preparadas no dia-a-dia, porque são mais duras.

Como o hambúrguer é feito de carne moída, as carnes duras não são um problema, desde que moa corretamente.

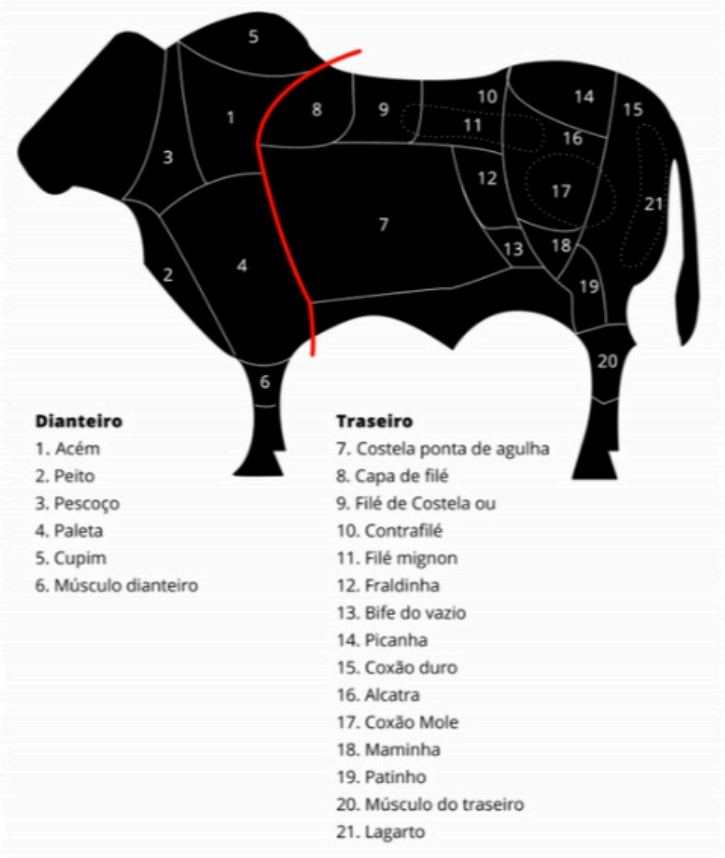
Tome cuidado e evite carnes com muitos nervos ou limpe-as, para que depois de moída não haja aqueles pedacinhos indesejáveis a cada mordida do hambúrguer – isso estraga todo o trabalho.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

No dianteiro do boi, as carnes mais comuns para o hambúrguer são: acém, peito ou costela gaúcha/de ripa e pescoço. Se você escolher pelo menos uma destas, já tem grande probabilidade de acertar. Outras opções que aparecem menos, mas que podem ser usadas, são a paleta e o cupim. Todas elas custam pouco e são muito saborosas, principalmente combinadas entre si ou com outros cortes.

A combinação entre cortes do dianteiro com do traseiro é bem comum, vai dar um bom resultado, mas quanto mais carnes nobres usar, tornará seu blend mais caro.

No traseiro, as carnes mais usadas para o hambúrguer são: a fraldinha, a capa de filé, o coxão duro, a alcatra e o contrafilé.



05. A IMPORTÂNCIA DA GODURA

Depois de aprender quais são as melhores carnes para o hambúrguer, agora é a hora de saber quanto de gordura utilizar. Sim, a gordura é tão importante quanto a carne para o sabor e a suculência do blend.

O Kobe Beef, carne muito conhecida por sua alta marmorização, pode custar centenas de reais o quilo. É tão cobiçado porque possui bastante gordura entremeada na carne naturalmente. Isso é a chamada marmorização. A raça do boi Wagyu (genética), combinada com a alimentação e a criação do animal, favorece o desenvolvimento deste tipo de gordura, deixando os cortes de Wagyu muito saborosos.



Antes que você tenha a inocente ideia de moer um ribeye de Wagyu, carne super cara para fazer um hambúrguer, ensinaremos a preparar a mistura de gordura e carne que deixará o hambúrguer com muito sabor e maciez sem precisar cometer essa heresia.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Ao moer carne e gordura juntos, misturamos os sabores dos cortes escolhidos e "entremeamos" de uma maneira forçada a gordura no bife do hambúrguer. A grosso modo, é quase como acontece naturalmente em um corte marmorizado, só que estamos fazendo um processo de moer a carne e a gordura para misturá-los e formarmos um novo bife em formato de hambúrguer.

Calma, essa foi só uma comparação, não vá achando que Kobe Beef pode ser "fabricado", foi só uma comparação para facilitar o entendimento de como a gordura entremeada à carne é importante. Já a textura de um hambúrguer não pode ser comparada a qualquer tipo de corte de carne. Essa mistura de carne e gordura faz com que o hambúrguer quando levado ao fogo, independente se em uma chapa ou em uma grelha, tenha a gordura derretida e misturada de maneira uniforme à carne. As combinações de diferentes tipos de corte e gordura fazem a mágica e transformam seu hambúrguer em uma receita única.

Como toda receita, o blend deve ter uma proporção entre a quantidade de carne e a de gordura. Na maioria das vezes, não é possível determinar a proporção de gordura exata apenas olhando a carne, pois cada corte do boi tem proporções diferentes. Mesmo comparando cortes iguais vindos de bois diferentes não encontramos um padrão exato.

A dica de ouro para um bom hambúrguer é usar a quantidade correta e equilibrada de gordura no blend. Se for muito acima ou muito abaixo destes números, você vai errar.

A quantidade mínima usada em um hambúrguer é de aproximadamente 10% de gordura, para chegar a um resultado igual ao das hamburguerias tradicionais que usam discos finos de carne, que costumam ser servidos bem passados.

Nós preferimos os hambúrgueres que tenham entre 20% e 30% de gordura do total do peso do blend. Além do sabor, a gordura é muito responsável pela suculência do hambúrguer.

Em nossos blends, usamos combinações que respeitam esta faixa de proporção entre gordura e carne, para que o hambúrguer fique bom para a panela ou chapa e também para a churrasqueira - onde sabemos que o hambúrguer atinge seu ápice de sabor.

Além do sabor, é a gordura que dá a liga no blend. Nem pense em colocar ovo, sopa de cebola ou qualquer outro tipo de tempero no blend de carnes para o hambúrguer. Hambúrguer de verdade é feito exclusivamente de carne e gordura na proporção ensinada. É como construir um bife de carne moída, você colocaria algum destes ingredientes em uma picanha? Não.

Explicaremos mais tarde como temperar seu hambúrguer no momento da chapa ou da grelha.

A gordura mais usada para fazer os blends é a do peito ou da costela, pois é abundante e muito barata, às vezes nem é cobrada pelos açougues, quando em pequenas quantidades. É um dos tipos de gordura ideal para o hambúrguer. Pois é uma gordura sólida e que derrete com certa facilidade quando exposta ao calor, sem contar o ótimo sabor. Mas você pode usar também gordura de outros cortes como fraldinha, contrafilé e até de picanha, se tiver fácil acesso.

Veja algumas sugestões de blends que testamos e são um sucesso:

- 350g (27%) de acém + 350g (27%) de peito + 350g (27%) de pescoço + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito.
- 525g (40%) de acém + 525g (40%) de peito + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito
- 525g de peito (40%) + 525g (40% de fraldinha + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito
- 525g (40%) de acém + 525g (40%) de capa de filé + 250g (aproximadamente 20%) de gordura da capa de filé
- 350g (27%) de acém + 350g (27%) de peito + 350g (27%) de fraldinha + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito
- 350g (27%) de acém + 350g (27%) de peito + 350g (27%) alcatra + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito
- 525g de peito (40%) + 525g (40%) de coxão duro + 250g (aproximadamente 20%) de gordura do peito ou do coxão duro

Todas elas renderão uma porção de 1,3 kg de carne, aproximadamente 7 hambúrgueres de 180g.

Então, se a gordura dá sabor e ainda deixa meu blend mais barato, por que não usar 40% de gordura no hambúrguer?

É simples, se tiver muita gordura em seu hambúrguer ele vai encolher muito no momento que for ao fogo. E o que parecia ser um hambúrguer grande, se tornará um hamburguinho bem pequeno e quebradiço.

Isso acontece, porque a gordura vai derreter e escorrer, uma parte dela é perdida, principalmente na churrasqueira. Então não ultrapasse a faixa que recomendamos, pois é uma proporção testada e aprovada no mundo inteiro.

E se eu usar 0% de gordura porque prefiro servir um hambúrguer saudável?

Caso economize na gordura porque está preocupado com a quantidade que vai ingerir, o hambúrguer não é o prato ideal para você, pelo menos não o hambúrguer suculento e saboroso.

Mesmo assim, se quiser diminuir para 10% e fizer um hambúrguer fininho, o que acontecerá é que seu hambúrguer ficará mais seco e com menos sabor. Usar menos do que 10% de gordura, resultará em um hambúrguer quebradiço e ressecado, não tem liga e vai se desfazer todo quando for ao fogo.

06. COMO MOER A CARNE?

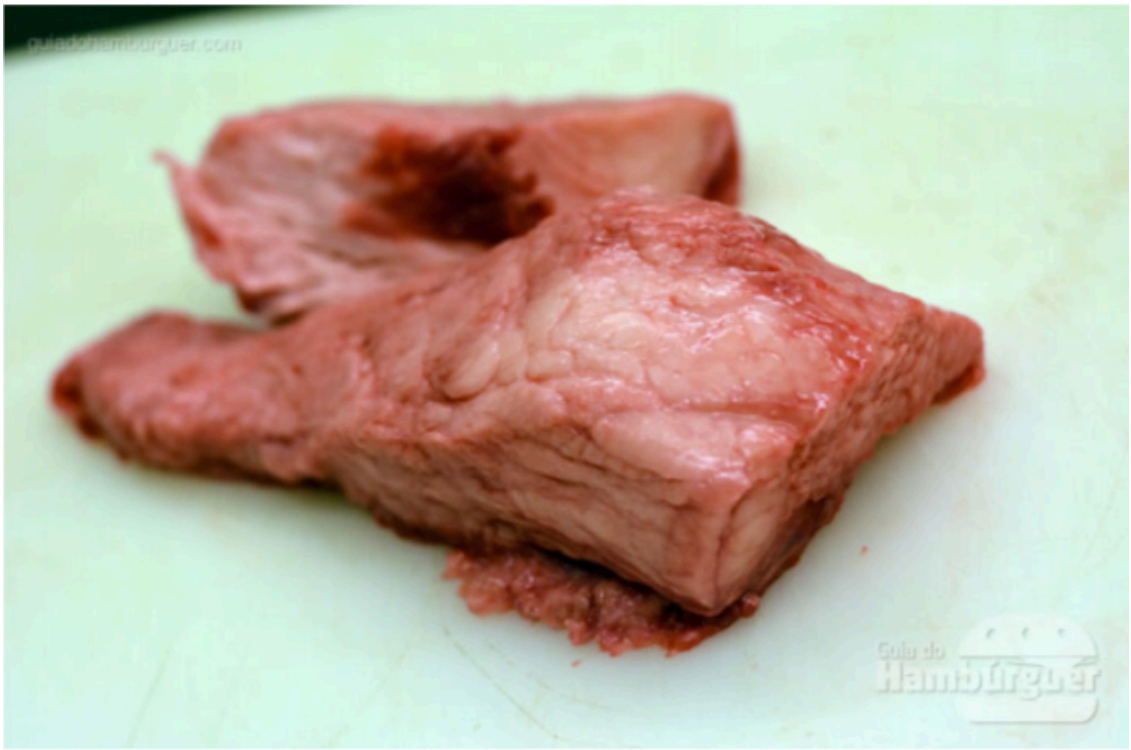
Depois de escolher a combinação de carne, não pense que agora é só moer a carne de qualquer jeito e pronto. Há alguns truques para conseguir uma mistura homogênea, sem esforço e sem ter que ficar manipulando muito a carne depois de moída.

Comece pedindo ao açougueiro para limpar os cortes de seu blend e deixá-las livres de nervos e cartilagens. O correto é pesá-las depois de limpas para ter a proporção certa de carne e gordura. Mas não estranhe se o açougueiro pesar antes, o preço da carne é dado na peça bruta, na maioria das vezes.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS





No moedor de carnes, o ideal é usar o bocal com furos médios, se for muito pequeno, a carne moída pode se transformar em um patê de carne e isso acabará com a textura do hambúrguer, deixando pesado e compacto. Se for muito grosso, seu hambúrguer ficará com pedaços grosseiros, o que também não é desejável.

Depois de limpas, as carnes escolhidas devem ser cortadas em cubos médios/grandes (com uns 6cm de largura). Use o mesmo processo para cortar a gordura. Outra opção é cortar tudo em tiras.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS





O objetivo é conseguir misturar as carnes com a gordura ao mesmo tempo que moi o blend. Misturar antes de colocar no moedor, facilitará a união dos cortes de carne com a gordura desde a primeira moagem



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



Quando for possível moer a carne em casa ou em sua hamburgueria, recomendamos que os cubos de carne voltem à geladeira para gelar antes de serem moídos.

A carne gelada sangra menos e a gordura não derrete. Lembre-se que o moedor esquenta enquanto moi e essa elevação da temperatura é transferida à carne. Se a carne estiver muito próxima da temperatura ambiente, no momento da moagem o líquido pode sair e resultar em uma carne menos suculenta no final

Em um açougue, a manipulação é feita rapidamente, retirando a carne da geladeira que deve estar a menos de 4oC. O açougueiro pesa a carne, limpa, corta em cubos e moi em pouco tempo.

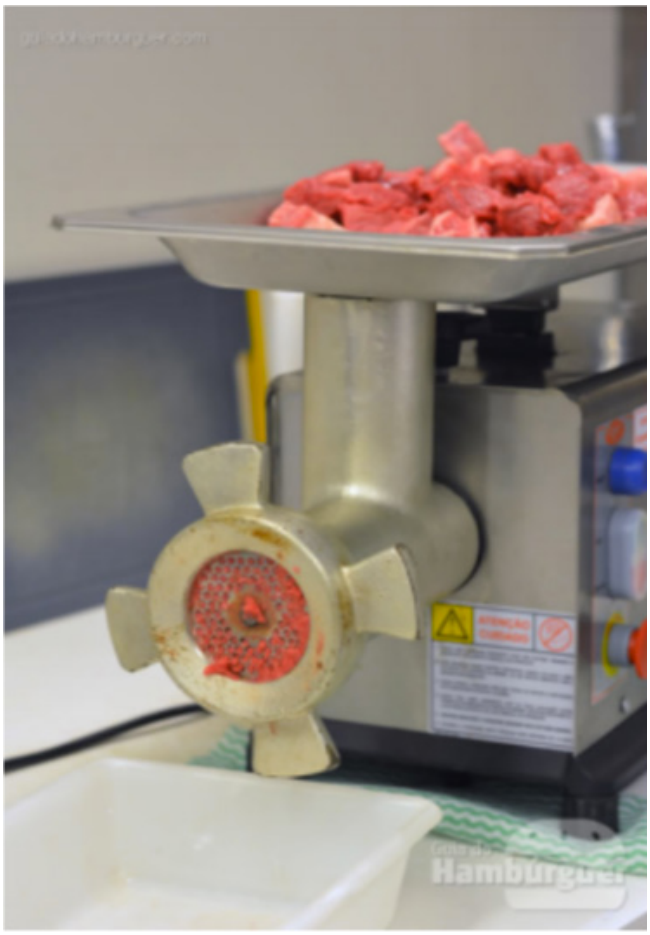
O ideal é limpar o moedor antes de moer o blend do hambúrguer, para evitar que você leve a carne do cliente anterior. Apenas a retirada do resto já ajuda, mas como dissemos, nem sempre o açougueiro terá este tempo para te atender.

Assim que as carnes estiverem cortadas, misture os pedaços de maneira que fique mais uniformes. No moedor, coloque pedaços alternados de carne e gordura enquanto moer. Se não misturar as carnes com a gordura, o hambúrguer não terá um blend uniforme e cada hambúrguer pode ficar com gosto diferente e com diferentes concentrações de gordura.



Em nossos hambúrgueres, pedimos para moer a carne duas vezes, esse é o jeito mais prático para garantir que as carnes e a gordura se misturem bem e você não precisará colocar as mãos para misturá-la depois. A textura também fica mais macia e uniforme nos discos de carne.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



Depois da carne ser moída, não é preciso manipulá-la até o momento de moldar seus hambúrgueres. Peça para embalar seu blend a vácuo se estiver no açougue, esta é a maneira mais indicada para transportar e armazenar a carne na geladeira até que a use. Quando a carne entra em contato com o ar e oxida e vai se deteriorando rápido, perdendo sabor, textura e qualidade.



Após embalada a vácuo, é comum a cor mudar para um vermelho escuro. Neste caso, você não precisa se preocupar, é a falta de oxigênio. Quando voltar a abrir a embalagem ela retoma a cor vermelha em tom vivo.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

07. UTENSÍLIOS PARA MOLDAR O HAMBÚRGUER

O blend está pronto, chegou a hora de moldar seu hambúrguer. Alguns preferem os hambúrgueres mais fininhos e outros os mais grossos. O procedimento para moldar é exatamente o mesmo, a diferença será apenas a quantidade de carne do hambúrguer.

Nós preferimos os hambúrgueres mais altos, pois ficam muito mais suculentos e saborosos. Mas não dá para negar que é gostoso comer aqueles mais fininhos e até fazer um duplo com eles.

O procedimento que ensinaremos é o mesmo usado nas hamburguerias que produzem seus hambúrgueres artesanalmente.

Algumas, usam máquinas para moldar o disco de carne. Sinceramente, preferimos usar o aro e as mão ou a colher, por mais trabalhoso que seja.

Quando você usar a máquina para moldar, a vantagem é manipular menos a carne com as mãos quentes. Mas o tempo para moldar um hambúrguer é de aproximadamente 10 a 15 segundos. Não vai aumentar consideravelmente a temperatura, mesmo que use suas as mãos.

Por outro lado, a máquina faz muita pressão para espalhar a carne, o que deixa seu hambúrguer mais compacto.

Ao espalhar e moldar com as mãos ou a colher, você consegue ponderar a força sobre a carne, espalhando de maneira mais leve até formar um disco.

Veja o que vai precisar para moldar seu hambúrguer:

UTENSÍLIOS

- Balança digital ou analógica
- Aro para fritar ovo ou de confeitaria com aproximadamente 11cm de diâmetro (disponível em lojas de utensílios domésticos)
- Papel manteiga (comprado em qualquer supermercado) ou papel encerado/parafinado (uso profissional) – corte em quadrados de 11cm ou com o mesmo diâmetro do aro que vai usar para moldar. O papel encerado é comprado pronto e no tamanho que quiser.
- Colher de sopa ou colher de arroz

Obs: Se não tiver nenhum destes itens e quiser fazer um hambúrguer caseiro, pode usar as próprias mãos. A diferença é que terá um resultado menos padronizado e será um pouquinho mais difícil de fazer. O hambúrguer ficará com aparência mais rústica.

Mais uma vez, a recomendação é manipular a carne gelada. Algumas hamburguerias têm uma área com ambiente climatizado bem frio. Tudo isso é para que a carne sofra o menos possível com a temperatura. Se estiver em casa, não se preocupe, como terá uma quantidade de carne muito menor, o tempo não atrapalhará no resultado final.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

08. QUAL O PESO IDEAL?

Levando em consideração um hambúrguer alto para um aro de 11cm de diâmetro, a quantidade e a proporção ideal entre carne e pão, o peso deve estar próximo a 180g.

Para um hambúrguer mais fininho, do tipo "clássicos de São Paulo", use 90g a 110g. Em ambos os casos você fará o processo exatamente da mesma maneira.

Primeiro, pegue uma quantidade de carne que caiba na palma da sua mão, um pouco menor do que uma bola de tênis. Isso resultará em um hambúrguer de 180g a 200g.

Para garantir que todos fiquem exatamente iguais, use uma balança e pese. Faça repetidamente até que sua carne esteja separada em porções iguais.



09. COMO MOLDAR?

Depois de pesado, comece a bolear o hambúrguer apalpando a carne até que chegue a uma esfera mais uniforme. O truque neste momento é colocar a bola de carne em uma das mãos e jogá-la com uma certa força contra a outra mão. Este processo é chamado de “bater o hambúrguer”.



Fazendo isso, você fará com que a gordura fique aderida à carne e também retirará o excesso de ar da mistura. Por isso não deve fazer mais do que 10 vezes por hambúrguer, para não compactá-lo demais.

É nesta esta etapa que você prepara a carne de uma forma que seu hambúrguer não quebre ou se desfaça na chapa ou na grelha.





GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Já vimos muitas receitas por aí dizendo que não devemos tocar na carne e moldá-la quase sem tocá-la. O que pode acontecer nestes casos é o hambúrguer se tornar quebradiço ou se desfazer na hora que levá-lo ao fogo. E quando isso acontece, todo o suco da carne é perdido, deixando o hambúrguer seco.



Repita de cinco a dez vezes por hambúrguer o movimento de jogar a bola de carne de uma mão para a outra e coloque-a sobre o papel manteiga.





GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Com as bolas formadas e devidamente posicionadas, coloque o aro de ovo ao seu redor e usando a colher ou a mão, espalhe a carne até o hambúrguer preencher todo o espaço do aro. Você pode fazer isso também com as mãos, mas a colher evita que a carne esquente e também é mais prática para grandes quantidades.



Após a carne ocupar todo o diâmetro do aro, aperte com a colher no centro do hambúrguer, isso fará com que o meio fique mais fundo do que as laterais. Essa é a dica serve para que seu hambúrguer não estufe no meio e encolha de diâmetro quando for ao fogo, ficando menor que o pão e parecendo um polpetone.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS







Usar o aro não é obrigatório, dá para moldar o hambúrguer apenas com as mãos. O resultado será um hambúrguer mais rústico, menos padronizado, mas que terá a mesma qualidade.

Você pode também usar o fundo de um prato para pressionar a bola de carne, terá um resultado um pouco mais regular. Lembre-se de que não precisa apertar muito, é só para achatar a carne e chegar no formato final do hambúrguer. Mas nunca esqueça de daquele "apertãozinho" no centro.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

10. COMO ARMAZENAR A CARNE? POSSO GUARDAR HAMBÚRGUER APÓS TER MOLDADO?

O armazenamento indicado é sempre empilhar os hambúrgueres separando um do outro com o papel manteiga/encerado. Uma dica importante é usar uma folha de papel manteiga na parte de cima do hambúrguer do topo, isso evitará que a superfície superior da carne fique exposta ao ar.

Empilhe no máximo 4 hambúrgueres de 180g para que eles não amassem. Você pode usar caixas plásticas ou acrílicas com tampa. Evite recipientes de alumínio, eles escurecem a carne quando ficam em contato direto.

Sele o máximo possível o recipiente com papel filme, para bloquear a circulação de ar. Desta forma, a carne demora mais para oxidar. Caso isso aconteça, o hambúrguer escurece, resseca e perde suas propriedades rapidamente. – já não é bom para o consumo.

Refrigere sempre a carne o mais rápido possível a uma temperatura entre 0o e 4oC e a validade será de 72h. Mesmo assim, só moa a carne e molde os hambúrguer quando for usar, carne fresca é sempre muito melhor.



Se a intenção é congelar os hambúrgueres e usar depois, também é possível. Porém, nossa recomendação é usá-los sempre frescos, ficam muito mais gostosos e fáceis de preparar.

Quando congelar, os hambúrgueres ficarão duros, armazene dentro de sacos de vácuo, esse é o ideal. Tupperwares vedados, caixas plásticas e acrílicas que suportem o congelador também são indicadas.

Para uma larga produção, é usado um equipamento chamado "Ultra congelador", que faz o processo de congelamento em segundos. Com isso, a qualidade do hambúrguer é muito melhor preservada do que o congelamento simples em um congelador ou câmara fria, pois nesse processo não se formam cristais de gelo. Mas terá que desembolsar um bom dinheiro para comprar um destes.

Antes de usar um hambúrguer congelado, o correto é descongelá-los primeiro na geladeira por 12h a 24h antes de usar (se estiver a vácuo, faça um minúsculo furo, senão a carne ficará deformada após o descongelamento). Com a maneira correta de descongelamento você minimiza a perda de líquidos.

O que acontece quando eu congelo um hambúrguer?

Quando uma carne é congelada, a água contida nela se expande e forma cristais de gelo. Assim, quando descongela rapidamente, essa água é eliminada com a mudança brusca de temperatura, levando embora parte da suculência de seu hambúrguer, que deveria estar dentro do disco de carne.

Por isso, nossa recomendação é descongelar na geladeira por um período maior de tempo. Para que não haja tanta alteração no hambúrguer depois de pronto.

O hambúrguer levado congelado à grelha ou chapa, normalmente tem as seguintes características: perda grande de líquido avermelhado, fica gelado por dentro, cozido (totalmente cinza) e textura compacta.

Porque o hambúrguer que está congelado, torna-se muito mais difícil atingir o ponto. Normalmente o que acaba acontecendo é atingir um hambúrguer gelado por dentro quando tentamos deixar a carne vermelha ou rosada no miolo. Ou queimado por fora e cozido por dentro, depois de perder muito líquido no calor.

O tempo de preparo dobra e muitas vezes para contornar este problema, são usadas temperaturas mais baixas na chapa ou grelha e o hambúrguer acaba ficando cozido por dentro. Ao morder você se depara com uma carne esbranquiçada.

Hambúrgueres mais finos são mais facilmente congelados e preparados no fogo, por isso os fast foods normalmente trabalham com hambúrgueres assim. Além de não terem que se preocupar com o ponto de carne.

11. ONDE EU DEVO PREPARAR MEU HAMBÚRGUER: NA PANELA, CHAPA, GRELHA, A GÁS OU CHURRASQUEIRA?

Essa é uma pergunta que não tem uma resposta simples e direta. A verdade é que depende do resultado que deseja atingir.

A dica mais importante é garantir uma temperatura alta para selar o hambúrguer sem cozinhá-lo.

O método da chapa e frigideira são idênticos. A diferença é que, em uma chapa, você consegue preparar vários hambúrgueres ao mesmo tempo de forma padrão e profissionalmente.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Nossa recomendação é usar uma panela/frigideira de ferro com o fundo mais grosso possível. Isso fará com que o hambúrguer seja selado corretamente e não receba o calor direto da chama.

A potência da chama do fogão deve ser a mais alta e distribuída possível, dê preferência àquelas bocas maiores que ficam no centro do fogão, bocas duplas e triplas.

Além disso, preste atenção no posicionamento da chama em relação à panela. Os fogões de casa não conseguem fazer mais do que um hambúrguer simultaneamente. Pois o hambúrguer pode não receber calor por igual se não estiver centralizado com o fogo.

Na chapa, esse tipo de problema não acontece e você pode fazer mais de um hambúrguer simultaneamente. Dê preferência às chapas que tenham a maior espessura possível.

Usando uma frigideira ou uma chapa, ensinaremos como preparar o hambúrguer para que ele fique perfeito e igual ao das melhores hamburguerias.

Em ambos os casos, você deve pré-aquecer a frigideira ou a chapa em fogo médio alto. Dê preferência às frigideiras de ferro e mais grossas ou àquelas chapas de ferro que colocamos sobre a boca do fogão. Quanto mais grossa melhor, pois mantém o calor após colocar a carne sobre ela.

Você pode colocar um fio de óleo ou manteiga clarificada, só para não grudar o primeiro hambúrguer. Depois, não é mais necessário usar gordura, porque a panela/chapa estará devidamente untada com a gordura natural da carne.

As grelhas a gás ou a carvão são ótimas opções para preparar o hambúrguer mais alto e com gosto de churrasco. Quando optar por este tipo de equipamento, certifique-se de que o fogo está em temperatura média/alta em torno de 400o C.

Você pode contar com a ajuda de um termômetro de superfície para ter certeza da temperatura. Ou use o truque da mão sobre a brasa, você não pode conseguir suportar o calor mais do que 5 segundos a uma distância aproximada de 5cm, caso contrário não está na temperatura ideal.

Uma churrasqueira a carvão deve ser acesa entre 30 minutos a uma hora antes do preparo, para ter uma brasa quente o suficiente sem chamas. A churrasqueira a gás também deve ser acesa antes, para que aqueça bem as grelhas de ferro da superfície.

Em ambas, o processo acaba sendo um pouco mais difícil, principalmente com o carvão. Pois você terá que saber a hora de colocar mais brasa e lidar com o fogo que diminuirá ou aumentará sem tanto controle.

Numa churrasqueira a gás você consegue manter uma temperatura constante o tempo todo e sem sujeira.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

12. QUAIS OS PONTOS PARA O HAMBÚRGUER?

Os pontos do hambúrguer são exatamente os mesmos dos pontos de um steak:

- **Mal passado:** hambúrguer selado dos dois lados, uma pequena faixa de cozimento ao redor do miolo e com a carne aquecida no centro. A carne no interior ainda está crua e muito vermelha.



- **Ao ponto:** o hambúrguer está com o miolo bem rosado, mas neste ponto não há carne crua, apenas vermelha. A textura já é diferente da carne crua, ficando um pouco mais firme.



- **Ao ponto para bem passado:** o hambúrguer quase não tem mais parte rosada ao centro e está com a textura mais firme e sem quase líquido vermelho.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

- **Bem passado:** é o hambúrguer que não possui qualquer sinal de vermelhidão no centro e não mostra mais qualquer sinal de liquido vermelho. É uma carne com textura mais firme e seca, é impossível ter um hambúrguer suculento neste ponto.



13. COMO ACERTAR O PONTO DO HAMBÚRGUER?

Como todos já sabem, nossos pontos preferidos para comer um hambúrguer são “ao ponto” e ao “ponto para mal passado”. São os dois estágios em que a carne está mais suculenta, a gordura que está misturada ao blend está derretida, conferindo o máximo de sabor à carne.
Acertar o ponto desejado, principalmente o “ao ponto para mal passado” e o “ao ponto” requer alguns cuidados, pois são os pontos mais difíceis da carne, já que são os intermediários. Os pontos extremos são muito mais fáceis de acertar, o mal passado você deixa a carne selar e retira; o bem passado você deixa até que o hambúrguer não apresente sinais de vermelhidão. E cuidado, bem passado não é queimado ou esturricado.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A forma mais exata e técnica para descobrir qual o ponto de uma carne é usar um termômetro. Aqueles que possuem uma haste que será inserida na carne para medir a temperatura. Veja quais são as faixas de temperatura para cada um dos pontos apresentados:

- Mal passado: 50o a 55 o C
- Ao ponto para mal passado: 55 o a 60 o C
- Ao ponto: 60 o a 65 o C





Mas nem todo mundo tem este termômetro ou precisa ter este nível de precisão. Então, faça alguns testes em seu fogão com a sua panela ou chapa escolhida.

Para as hamburguerias, comece usando o termômetro até aprender a observar as características do hambúrguer em seus respectivos pontos. No próximo bloco ensinaremos quais serão as características do hambúrguer a serem observadas.

Uma dica para quem fizer em casa é usar o tempo como parâmetro. Isso definitivamente não serve para as hamburguerias, pois você terá que preparar diversos hambúrgueres em pontos diferentes ao mesmo tempo.

Para um hambúrguer de 180g com 2,5 cm de altura, você poderá usar a seguinte tabela de tempo como referência, mas saiba que vai precisar ajustar o tempo de acordo com a potência da boca de seu fogão e da sua panela, esta é uma referência inicial:

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

- Mal passado: 1min30 de cada lado
- Ao ponto para mal passado: 2min de cada lado
- Ao ponto: 2min30
- Ao ponto para bem passado: 3min30
- Bem passado: 4 a 5 minutos de cada lado

Qualquer mudança na altura e temperatura do hambúrguer, potência do fogão ou na panela, mudará o tempo de preparação. O raciocínio é simples, se o hambúrguer for mais fino, deixe menos tempo, pois a carne aumenta a temperatura interna mais rapidamente. Não use um fogo muito forte, pode queimar a carne e terá um gosto amargo. O mesmo acontece se usar uma panela muito fina que não distribui o calor por igual na superfície.

14. COMO GRELHAR OU CHAPEAR O HAMBÚRGUER E DEIXÁ-LO NO PONTO PERFEITO?

Em casa, o ideal é usar uma frigideira ou chapa de ferro grossa, se não tiver, use uma frigideira convencional. Não é necessário usar óleo, pois o hambúrguer tem gordura suficiente.

Recomendamos apenas untar a panela antes do primeiro hambúrguer, ajuda a não ter qualquer risco de grudar. Para os próximos hambúrgueres não é preciso, pois a panela já terá gordura suficiente.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Pré-aqueça a panela no fogo médio para alto por uns 5 minutos. Para usar uma chapa profissional em uma hamburgueria o procedimento é o mesmo, a diferença é que você poderá fazer vários hambúrgueres simultaneamente.

Antes de colocar o hambúrguer no fogo, coloque o sal por cima da carne. A quantidade de sal é algo muito particular, mas fique atento, se colocar pouco, o hambúrguer ficará menos "saboroso". Lembre-se que não adicionamos qualquer outro tipo de tempero no blend da carne para uma receita tradicional.



Em hipótese alguma coloque o sal muito tempo antes de levá-lo à panela, pois o sal absorverá o líquido da carne e alterará o sabor e a textura do hambúrguer.

A pimenta do reino moída na hora ajuda a realçar o sabor da carne, você pode usá-la na medida que desejar. Algumas técnicas afirmam que se colocar a pimenta do reino na face da carne que vai para a panela, ela queimará e deixará um sabor amargo. Fizemos diversos testes e não notamos diferença considerável. Colocamos em cada face do hambúrguer o sal e a pimenta e levamos ao fogo sem preocupação.

Assim que a panela estiver aquecida, coloque o hambúrguer e ouvirá o barulho "tchiiiiiiiiii", se não ouvir, é porque sua panela não está quente o suficiente.

Deixe cada lado do hambúrguer pelo tempo recomendado acima, de acordo com o ponto da carne escolhido. O mais importante neste momento é não tocar na carne. Nada de apertar, virar, mexer no hambúrguer. Deixe a carne na panela pelo tempo necessário até virá-la apenas uma vez.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Caso não esteja usando o tempo como referência, observe que, enquanto o hambúrguer está sendo aquecido pelo calor da panela ou chapa, a lateral da carne sofre uma mudança de cor que acontece de baixo para cima. Da parte mais quente para o centro do hambúrguer.



Esse é um dos pontos a serem observados enquanto prepara o hambúrguer. Você deverá virar a carne quando a lateral central do hambúrguer ainda estiver rosada, para ter como resultado um hambúrguer ao ponto. Após virá-lo, notará que o mesmo acontecerá novamente de baixo para cima e terá um hambúrguer com a lateral central mais clara e com as extremidades superior e inferior mais escuras.



Após virar o hambúrguer, você deve perceber que a superfície do hambúrguer estará com uma crosta marrom. Isso acontece devido ao processo chamado de reação de Maillard. Esta reação adiciona sabor à carne.

Sabe quando fazemos um hambúrguer na grelha que notamos listras mais escuras na parte que encosta na grelha? E partes mais claras onde não encosta? A reação de Maillard é a crosta escura que fica na carne na parte que fica em contato direto com a grelha mais quente.

Tecnicamente falando, a reação de Maillard é uma reação química entre um aminoácido ou proteína e um carboidrato redutor, resultando em produtos que dão sabor, odor e cor aos alimentos.

Após virar seu hambúrguer, a preocupação agora é acertar o ponto. Uma das técnicas que ajudam muito nesse quesito, além do termômetro, é sentir a consistência da carne. E quanto mais experiência tiver, menos vai errar.

Quanto mais a carne estiver "cozida" por dentro, com o miolo em temperaturas mais altas, mais ela estará firme. Faça uma comparação com uma parte da palma da sua mão.

Junte a ponta de seu polegar com a ponta do indicador e, abaixo do seu polegar, você poderá sentir uma consistência muito próxima a uma carne mal passada. Repita o processo com o dedo médio, anelar e mindinho e terá o exemplo dos respectivos pontos: ao ponto para mal passado, ao ponto e bem passado.

É lógico que essa não é uma técnica exata como um termômetro, mas você pode usá-la como mais um recurso para verificar o andamento da cocção de seu hambúrguer. E é usada até por chapeiros ou churrasqueiros experientes.

15. QUANDO COLOCAR O QUEIJO PARA DERRETER?

Após ter virado seu hambúrguer, você já pode colocar o queijo por cima. O ideal é que ele esteja em temperatura ambiente para facilitar o derretimento.

Os mais comuns e que combinam com a maioria dos ingredientes são o queijo prato, muçarela e o cheddar.

Não precisa colocar água na chapa e nem deve tampar a panela, isso faz com que o hambúrguer cozinhe no vapor. E ninguém quer comer hambúrguer cozido.

Recomendamos que quando faltar aproximadamente 1min30 para retirar o hambúrguer da panela, você deve usar um abafador para derreter o queijo. E não confunda, o abafador não é uma tampa de panela. Ele ficará em contato direto com a superfície quente da panela que está no fogo e deve ser alto suficiente para não encostar no queijo.



GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

O calor da panela aquecerá o metal do abafador que funcionará como fonte de calor superior e derreterá o queijo em pouco tempo. E não exagere no uso do abafador, ele deve ser usado apenas para derreter o queijo e pronto. Se deixá-lo sobre o hambúrguer desde o momento da virada ou tempo demais, o queijo vai derreter muito e escorrer para a panela. Além de deixar o hambúrguer mais cozido.

Pronto, retire o hambúrguer com o queijo derretido da panela e coloque em uma tábua, prato ou em uma "grade" de descanso.



Assim que você tira o hambúrguer do fogo, é muito importante deixá-lo descansando por cerca de 1 minuto antes de servir.

Lembra que comentamos que a água migra na direção oposta ao fogo? Então, quando você virou o hambúrguer os líquidos migraram toda para a parte de cima do hambúrguer.

Deixando o hambúrguer repousar por 1 a 2 minutos, faz com que os líquidos se redistribuam novamente pela carne e toda a suculência ficará uniforme no hambúrguer. Assim evitará o problema de um hambúrguer soltando todos os líquidos no prato quando der a primeira mordida.

Enquanto o hambúrguer descansa, prepare o pão e os outros ingredientes que usará na combinação.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

16. COMO SELAR O PÃO PARA NÃO ENCHARCAR COM O SEU HAMBÚRGUER?

A última dica muito importante é garantir que o pão suporte bem sua carne suculenta, ninguém gosta de pão desmanchando ou desmontando. Para que isso não aconteça e o pão do seu hambúrguer fique quentinho e macio, você precisa chapeá-lo antes de montar o hambúrguer.

Nós gostamos de usar manteiga, mas não é obrigatório. Você pode fazer o processo apenas aquecendo o pão sem manteiga.

Corte a base com uns 3 centímetros de altura, pois é ela quem suportará todo o peso do hambúrguer montado.

Depois, o processo é exatamente igual a fazer um pão na chapa. Espalhe a manteiga no pão. Coloque o pão com a parte que passou manteiga virada para baixo em uma panela ou chapa pré-aquecida e deixe dourar.

Para atingir o ponto certo, use o dedo para pressionar levemente a superfície do pão e veja se ele ficou macio. Quando você aperta e o pão volta ao formato original após soltar, está pronto.



Ao aquecer o pão e dourá-lo com a manteiga, você consegue criar uma crosta que dificulta a passagem do suco da carne. Evitando que ela penetre na base e encharque o pão. Além de dar muito sabor com a manteiga, que combina perfeitamente com a carne. Na nossa opinião, este é um ponto alto em um cheeseburger.

Seu hambúrguer está pronto, agora basta usar sua criatividade e montar do jeito que mais gosta.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

17. SMASH

Uma modalidade de hambúrguer muito comum nos fast foods dos Estados Unidos é o smash burger.

O significado da palavra “smash” é esmagar, que é exatamente o que você fará para preparar este tipo de hambúrguer.

A principal vantagem de se fazer um smash burger é a crosta formada do contato da carne com a chapa. Este tipo de hambúrguer só pode ser preparado em uma panela ou chapa.

A outra principal vantagem é a praticidade. Como os fast foods precisam fazer tudo no menor tempo possível para serem ágeis e terem menos processos, o smash burger é muito comum entre estas hamburguerias.

Casas como o Shake Shack e o Johnny Rockets nos Estados Unidos, preparam seus burgers dessa forma. No Brasil, a Bullguer é a principal representante da categoria. O The Burger Map em Santo André utiliza esta mesma técnica para preparar seus hambúrgueres altos, o resultado é um hambúrguer mais macio.

O smash burger é preparado sem a necessidade de moldá-lo. Pelo contrário, você irá moldá-lo direto na chapa e sem usar aro.

O processo começa assim que a carne é moída. Você não vai precisar nem pesar, se não quiser. Nem pense em “bater o hambúrguer” como ensinamos anteriormente.

Você vai pegar com as mãos ou com a ajuda de uma colher de sorvete uma porção de carne de aproximadamente 100g e colocará diretamente na chapa préaquecida. É possível usar a mesma técnica para fazer hambúrgueres maiores com 180g.

Deixe por 10 a 20 segundos sobre o calor e, em seguida, com a ajuda de uma ou duas espátulas, pressione a carne contra a chapa até amassá-lo. Como a carne ainda não aqueceu por dentro, não se preocupe, o hambúrguer não ficará seco.

O hambúrguer esmagado direto na chapa apresentará as bordas irregulares e isso é normal.

Adicione o sal e a pimenta do reino (a última é opcional).
Esse contato mais forte da carne esmagada na chapa quente ajudará o hambúrguer a criar uma crosta mais crocante, reforçando a reação de Maillard que explicamos anteriormente. Deixando o hambúrguer ainda mais saboroso.

Assim que virar, coloque o sal e a pimenta do reino.

Adicione o queijo e deixe derreter. O tempo de preparo é muito mais rápido, por volta de 1min30seg no máximo de cada lado para hambúrgueres de 100g. Esses hambúrgueres não tem a mesma variação de ponto dos hambúrgueres altos.

O ideal é servi-los ao ponto, rosadinhos e suculentos por dentro. Se estiver usando uma porção maior de carne como 180g, os pontos de cocção serão os mesmos de um hambúrguer moldado.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



Esse contato mais forte da carne esmagada na chapa quente ajudará o hambúrguer a criar uma crosta mais crocante, reforçando a reação de Maillard que explicamos anteriormente. Deixando o hambúrguer ainda mais saboroso.

Assim que virar, coloque o sal e a pimenta do reino.

Adicione o queijo e deixe derreter. O tempo de preparo é muito mais rápido, por volta de 1min30seg no máximo de cada lado para hambúrgueres de 100g. Esses hambúrgueres não tem a mesma variação de ponto dos hambúrgueres altos.

O ideal é servi-los ao ponto, rosadinhos e suculentos por dentro. Se estiver usando uma porção maior de carne como 180g, os pontos de cocção serão os mesmos de um hambúrguer moldado.

18. RECEITA DE MAIONESE BRANCA

INGREDIENTES

- 4 ovos completos ou 240ml de ovo pasteurizado integral ou 120ml de gema pasteurizada
- 900ml de óleo (gelado)

TEMPEROS OPCIONAIS

- 60ml de mostarda
- 1⁄2 colher de chá de sal
- 1⁄2 colher de chá de pimenta preta moída na hora

MODO DE PREPARO

1. Coloque os 4 ovos completos ou os 240ml de ovo pasteurizado ou 120ml de gema pasteurizada no liquidificador.
2. Adicione 60ml de mostarda.
3. Ponha o sal e a pimenta moída.
4. Tampe o liquidificador e bata por 10 segundos até ficarem líquidos.
5. Mantenha o liquidificador na potência máxima e acrescente o óleo gelado aos poucos, em fio ou use a tampa transparente com um furo para deixar que o óleo escorra lentamente.
6. É muito importante colocar o óleo aos poucos, até que a maionese atinja a consistência correta. Só neste momento poderá destampar o liquidificador para acrescentar o restante dos ingredientes.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

RECEITA DE MAIONESE VERDE ARTESANAL

INGREDIENTES

- 4 ovos completos ou 240ml de ovo pasteurizado integral ou 120ml de gema pasteurizada
- 900ml de óleo (gelado)

TEMPEROS OPCIONAIS

- 60ml de mostarda
- 1⁄2 colher de chá de sal
- 1⁄2 colher de chá de pimenta preta moída na hora
- 10g de salsinha
- 1 de dente de alho (sem miolo)

MODO DE PREPARO

7. Coloque os 4 ovos completos ou os 240ml de ovo pasteurizado ou 120ml de gema pasteurizada no liquidificador.
8. Adicione 60ml de mostarda.
9. Ponha o sal e a pimenta moída e o alho.
10. Coloque metade dos 10g de salsinha.
11. Tampe o liquidificador e bata por 10 segundos até ficarem líquidos.
12. Mantenha o liquidificador na potência máxima e acrescente o óleo gelado aos poucos, em fio ou use a tampa transparente com um furo para deixar que o óleo escorra lentamente.
13. É muito importante colocar o óleo aos poucos, até que a maionese atinja a consistência característica. Só neste momento poderá destampar o liquidificador para acrescentar o restante dos ingredientes.
14. Adicione o restante da salsinha e logo desligue, para que apenas misture a segunda metade da salsinha na maionese.

RECEITA DE "MOLHO ESPECIAL"

INGREDIENTES

- 1 receita de maionese branca
- 2 colheres de sopa de água de picles
- 2 colheres de sopa de picles picado
- 2 colheres de chá de páprica
- 6 colheres de chá de ketchup

MODO DE PREPARO

1. Coloque em um bowl a maionese.
2. Adicione a água de picles colher a colher sempre misturando.
3. Adicione o picles picado, a páprica e o ketchup sempre misturando.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

RECEITA DE KETCHUP ARTESANAL

INGREDIENTES

- 720g de tomate de tomate pelati (com suco)
- 300g de cebola
- 25g de alho picadinho ou 5 dentes médios
- 400g de maçã sem casca
- 400ml de vinagre de maçã
- 300ml de melaço de cana
- 300ml de açúcar cristal
- 10g de sal

TEMPEROS OPCIONAIS

- 2g de pimenta preta moída
- 2g de cominho
- 60ml de mostarda em molho
- 5g de páprica doce em pó
- 1g de canela em pó
- 0,5g de cravo em pó

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, junte todos os ingredientes e apenas metade do vinagre.

2. Bata até ficarem líquidos, como um suco.

3. Leve à panela em fogo baixo por aproximadamente 2h, mexendo de vez em quando, como um molho de tomate.

4. No final, adicione a outra metade do vinagre e deixe reduzir mais 15 minutos em fogo médio.

5. Desligue o fogo e bata com um mixer ou no liquidificador até chegar na consistência que desejar. Deixe na geladeira e use no dia seguinte, o sabor estará mais realçado.

RECEITA DE KETCHUP ARTESANAL DE GOIABA

INGREDIENTES

- 720g de tomate de tomate pelati (com suco)
- 300g de cebola
- 25g de alho picadinho ou 5 dentes médios
- 400g de maçã sem casca
- 400ml de vinagre de maçã
- 300ml de melaço de cana
- 300ml de açúcar cristal
- 10g de sal
- 500g de goiabada picada

TEMPEROS OPCIONAIS

- 2g de pimenta preta moída
- 2g de cominho
- 60ml de mostarda em molho
- 5g de páprica doce em pó
- 1g de canela em pó
- 0,5g de cravo em pó

MODO DE PREPARO

6. Em um liquidificador, junte todos os ingredientes e apenas metade do vinagre – exceto a goiabada picada.

7. Bata até ficarem líquidos, como um suco.

8. Leve à panela em fogo baixo por aproximadamente 2h, adicione a goiabada, mexendo de vez em quando, como um molho de tomate.

9. No final, adicione a outra metade do vinagre e deixe reduzir mais 15 minutos em fogo médio.

10. Desligue o fogo e bata com um mixer ou no liquidificador até chegar na consistência que desejar. Deixe na geladeira e use no dia seguinte, o sabor estará mais realçado.

RECEITA DE MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

- 720g de tomate de tomate pelati (com suco)
- 240g de pimentão vermelho (sem casca e sem sementes)
- 300g de cebola
- 25g de alho picadinho ou 5 dentes médios
- 400g de maçã sem casca
- 400ml de vinagre de maçã
- 200ml de molho inglês 300ml de melaço de cana 300ml de açúcar cristal 10g de sal
- 2g de pimenta preta moída
- 2g de cominho
- 60ml de mostarda em molho 5g de páprica doce em pó 1g de canela em pó
- 0,5g de cravo em pó

MODO DE PREPARO

11. Remova a casca do pimentão com um maçarico ou na boca do fogão. Corte e tire o miolo e as sementes.

12. Em um liquidificador, junte todos os ingredientes e apenas metade do vinagre.

13. Bata até ficarem líquidos, como um suco.

14. Defume por 2h à temperatura de 120o C.

15. Leve à panela em fogo baixo por aproximadamente 30min, mexendo de vez em quando, como um molho de tomate.

16. Adicione a outra metade do vinagre e deixe reduzir mais 15 minutos em fogo.

17. Desligue o fogo e bata com um mixer ou no liquidificador até chegar na consistência que desejar.

RECEITA DE MOLHO DE CHEDDAR

INGREDIENTES

- 40g de manteiga sem sal
- 1l de creme de leite
- 1kg de queijo cheddar ralado

TEMPEROS OPCIONAIS

- 5g de cebola em pó
- 5g de páprica doce
- 1g de cominho
- 1⁄2 colher de chá de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

1. Coloque a manteiga na panela e deixe derreter.
2. Acrescente 1l de creme de leite e deixe ferver em fogo médio.
3. Coloque os temperos escolhidos.
4. Em seguida, adicione o queijo cheddar ralado aos poucos.
5. Mexa até dissolver e deixe engrossar.

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

RECEITA DE PICLES ARTESANAL

INGREDIENTES

- 2kg de pepino japonês
- 1 litro de vinagre
- 500ml de água
- 900g de açúcar
- 48g de sal
- 8g de dill
- 40g de mostarda em grãos
- 16g de pimenta preta em grãos

MODO DE PREPARO

1. Adicione em uma panela o vinagre, a água e o açúcar até quase ferver. Assim que o açúcar dissolver completamente, desligue o fogo e deixe esfria.

2. Fatie os pepinos em fatias médias, aproximadamente 3mm.

3. Espalhe o pepino em uma superfície plana e jogue o sal por cima, com a finalidade de salgar todas as fatias.

4. Coloque o pepino em uma peneira e deixe escorrer a água por 15 a 30 minutos.

5. Enquanto isso, ferva água em outra panela grande, para esterilizar os vidros.

6. Deixe os vidros e as tampas que serão usados por pelo menos 15 minutos**.**

7. Remova os vidros da água fervente e coloque a mostarda, a pimenta e o dill proporcionalmente à quantidade de pepino de cada vidro.

8. Coloque o pepino fatiado até preencher. O segredo é deixar bem apertadinho, sem quebrar as fatias, para que o pepino não boie ao colocar a mistura avinagrada.

9. Preencha com a mistura de água, vinagre e açúcar. Tampe imediatamente e vire os vidros de cabeça para baixo.

Manter os vidros na geladeira para que o pepino fique ainda mais crocante.

19. VALIDADE DOS ALIMENTOS

PRODUTOS REFRIGERADOS	**ARMAZENAMENTO**	
	Temperatura Máxima	**Tempo**
Carnes (bovina, suína, aves etc)	4°C	72h
Latícinios manipulados	4°C	72h
Sobremesas	8°C	24h
Frios	6°C	24h
Maionese	4°C	24h
Folhas e frutas sensíveis	10°C	72h
Demais frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pós-cocção	4°C	72h
Ovos	10°C	14 dias
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24h
Pescados pós-cocção	4°C	24h
PRODUTOS CONGELADOS	**TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO**	
de 0°c a -5°C	10 dias	
de -5°C a -10°C	20 dias	
de -10°C a -18°C	30 dias	
Inferior a -18°C	90 dias	

GUIA DO HAMBÚRGUER © CURSO DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ED. ESPECIAL 2019
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Guia do Hambúrguer

@GUIADOHAMBURGUER

WWW.GUIADOHAMBURGUER.COM