edu K

Entradas e salgados finos *para eventos*

GUTO MEDEIROS



O curso

As entradas e salgados estão sempre em alta e inovar nos sabores e técnicas de montagem é fundamental para se manter no mercado. Para inovar seu cardápio e conquistar mais clientes de festas e eventos, o chef Guto Medeiros irá te ensinar o passo a passo de 6 tipos de entradas e salgados finos, como o ragu de cogumelos, as esferas de melancia, o croque monsieur, um wrap e esferas crocantes de carne seca com amêndoas, além de muitas dicas de como servir, conservar e montar os salgados e as entradas para grandes eventos. Aproveite a experiencia do chef para surpreender seus clientes, seja em casa, buffets ou empresas.

NÍVEL DO CURSO Intermediário

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



A expert

Guto Medeiros é um chef de cozinha moderno e que ama estar sempre atualizado com novas produções. Por isso, está sempre inovando em sua cozinha, se especializando em técnicas de todas as nacionalidades e despontando como um dos grandes chefs do Brasil. Tem uma didática fácil e de ótima compreensão, privilegiando produtos de fácil acesso sem abrir mão da qualidade. Através de suas consultorias, tem a oportunidade de passar seus conhecimentos para alunos de todo o Brasil e do mundo.





ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

RAGU DE COGUMELOS À MODA FILO.....5

DADINHOS DE MELANCIA COM SALMÃO DEFUMADO AO MOLHO CÍTRICO.....6

ESFERAS DE QUEIJO COM PESTO DE TOMILHO FRESCO.....7

CROQUE MONSIEUR À MODA PARIS.....8

WRAP AO ESTILO AMERICANO.....9

MINIPÃOZINHO AO CREMOSO DE FRANGO.....10

ESFERAS CROCANTES DE CARNE SECA COM AMÊNDOAS.....11

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Ragu de cogumelos à moda filo

RENDIMENTO 10 porções

DURABILIDADE consumo imediato

INGREDIENTES

200 g de shimeji
200 g de shitake
200 g de cogumelo paris
150 ml de mel de engenho
80 g de cebola grande picada
35 g de maço de salsinha
20 g de hortelã picadinha
Sal e pimenta-do-reino – Q.B
Azeite extra virgem – Q.B.

PARA MONTAGEM

1 massa filo de 500 g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o azeite e a cebola. Deixe murchar.
- Depois, coloque os cogumelos todos bem picados e a hortelã.
- Deixe cozinhar por cerca de 25 minutos até soltar toda a água e começar a secar.
- Acerte o sal e a pimenta, finalize com a salsinha e deixe esfriar.
- Tire a massa filo do freezer e deixe descongelar.
- Com a massa pronta para uso, corte em quadrados de 13 cm, em média.
- Recheie esses quadrados de massa com o ragu.
- Faça trouxinhas e leve-as ao forno preaquecido a 180 °C, até assar e dourar por cerca de 15 minutos.
- Retire do forno. Regue com mel. Sirva a seguir.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Dadinhos de melancia com salmão defumado ao molho cítrico

RENDIMENTO 20 dadinhos

DURABILIDADE 1 dia refrigerado ou consumo imediato

INGREDIENTES

500 g de melancia

300 g de salmão defumado

Folhas de manjericão fresco – Q.B. – decoração

INGREDIENTES PARA O MOLHO CÍTRICO

2 limões sicilianos

15 g de amido de milho

Sal e pimenta-do-reino – Q.B.

MODO DE PREPARO

- Corte a fatia de melancia com cerca de 3 cm de espessura.
- Em seguida, corte em cubos medindo 3 x 3 cm de tamanho.
- Coloque uma fatia de salmão enrolada no palito e espete o quadradinho de melancia bem no meio.
- Decore com uma folha de manjericão e regue com o molho cítrico.

MODO DE PREPARO DO MOLHO CÍTRICO

- Em um recipiente, coloque o suco dos limões e misture com o amido de milho.
- Leve ao fogo baixo até engrossar e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Deixe esfriar e regue os dadinhos de melancia.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Esferas de queijo com pesto de tomilho fresco

RENDIMENTO 20 esferas

DURABILIDADE consumo imediato

*

INGREDIENTES DAS ESFERAS

500 g de queijo prato/gruyère/gouda/provolone
600 g de tomatinho cereja
Salsinha – Q.B. – decoração

*

INGREDIENTES DO PESTO

70 ml de azeite extra virgem
2 ramos de tomilho fresco
1 dente de alho
100 g de queijo ralado (parmesão)
100 g de nozes
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.

MODO DE PREPARO

- Corte as esferas do queijo com um aro de 2 cm de diâmetro ou de sua preferência.
- Corte a parte de cima de cada tomatinho, para ter uma base estruturada, e reserve.
- Coloque os tomatinhos no palito com a parte cortada para baixo, ficando em contato com o queijo. Entre os dois, insira uma folha de salsinha e regue com o pesto de tomilho.

MODO DE PREPARO DO PRESTO

- Em um processador, coloque o azeite, o tomilho, o alho, o queijo e as nozes.
- Bata tudo até ficar na textura que for mais conveniente. Acerte o sal e a pimenta.
- Sirva o molho por cima das esferas com os tomatinhos decorados e montados.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Croque monsieur à moda paris

RENDIMENTO 32 porções

DURABILIDADE consumo imediato

INGREDIENTES

300 g de creme de leite fresco
300 g de presunto parma fatiado
300 g de queijo gruyère ou emmental ralado grosso
200 g de requeijão cremoso
80 g de ovos
16 fatias de pão de forma
Suco de 1 limão siciliano
1 maço de salsinha
Noz-moscada, sal e pimenta-do-reino – Q.B.

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, junte os ovos com creme de leite, sal, pimenta e a noz-moscada.
- Misture bem até formar um creme homogêneo, misture o suco de limão e reserve.
- Em uma assadeira, coloque 8 fatias de pão de forma cortadas em 4 partes.
- Passe metade do creme em cada uma das fatias até que fiquem bem úmidas.
- Coloque por cima as fatias de presunto.
- Coloque queijo ralado misturado com requeijão e salsinha.
- Cubra com o restante de fatias de pão, também cortadas em 4 partes, e por cima coloque a outra metade do creme e cubra com mais queijo ralado.
- Coloque um lindo palito de bambu para dar firmeza.
- Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos ou até o queijo derreter e dourar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Wrap ao estilo americano

RENDIMENTO 36 porções

DURABILIDADE consumo imediato

INGREDIENTES

Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
350 g / 12 discos de wrap
300 g de abacate
200 g de queijo cottage
300 g de presunto parma
100 ml de mel de engenho
20 ml de azeite extra virgem
15 g de folhas de manjericão

MODO DE PREPARO

- Coloque o abacate descascado em uma tigela e junte as folhas de manjericão, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino a gosto, amasse bem e reserve.
- Abra os discos de wrap e passe uma base com o abacate, uma camada de presunto parma, uma camada de queijo cottage e um fio de mel.
- Enrole o wrap, corte-o em partes pequenas e sirva-o gelado.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Minipãozinho ao cremoso de frango

RENDIMENTO 20 pãezinhos

DURABILIDADE 3 dias refrigerado ou consumo imediato.

INGREDIENTES DA MASSA

500 g de farinha de trigo
200 g de purê de batatas
160 g de manteiga
60 ml de leite
40 g de ovo
30 g de sal
15 g de açúcar
15 g de fermento biológico seco
Gema para pincelar – Q.B.

INGREDIENTES DO RECHEIO

80 g de cebola picada
60 g de azeite extra virgem
500 g de peito de frango cru
30 g de alho picados e amassados
150 g de queijo muçarela ralada
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.
1 maço de salsinha fresca
Gema para pincelar – Q.B.

MODO DE PREPARO DA MASSA

- Misture todos os secos (farinha de trigo, fermento, sal, açúcar) em uma tigela.
- Depois, coloque os úmidos (purê de batatas, manteiga, ovo) e deixe o leite por último, à medida que for necessário.
- Sove bem a massa e deixe descansar coberta com plástico filme, em temperatura ambiente por 30 minutos, no mínimo.
- Depois que a crescer, faça bolinhas de 40 g cada.
- Reserve para o recheio.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Coloque a cebola e o azeite extra virgem em uma panela e refogue até murchar.
- Coloque o frango e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.
- Acrescente o restante dos ingredientes e deixe esfriar.
- Após esfriar, misture o queijo e reserve.

MONTAGEM

- Coloque uma quantidade de massa na mão e abra, recheie no meio e feche, formando uma bolinha recheada.
- Pincele com gema e leve ao forno preaquecido por 25 minutos ou até dourar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Esferas crocantes de carne seca com amêndoas

RENDIMENTO 30 porções

DURABILIDADE 3 dias
refrigerado ou consumo imediato

*

INGREDIENTES DA MASSA

500 g de trigo
200 g de purê de batatas
160 g de manteiga
150 g de amêndoas torradas e trituradas
60 ml de leite
40 g de ovo
30 g de sal
15 g de fermento biológico seco
15 g de açúcar
Gema para pincelar – Q.B.

*

INGREDIENTES DA MASSA

400 g de abóbora cabotiá ou pescoço
500 g de carne seca desfiada e dessalgada
120 g de cebola
1 maço de coentro ou salsinha a gosto
Azeite extra virgem – Q.B.
Sal e pimenta-do-reino – Q.B.

MODO DE PREPARO DA MASSA

- Misture todos os secos (farinha de trigo, fermento, sal, açúcar) em uma tigela.
- Depois, coloque os úmidos (purê de batatas, manteiga, ovo) e deixe o leite por último.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Cozinhe a abóbora com pouco sal.
- Faça um purê com a ponta do garfo e reserve.
- Frite a carne seca com a cebola e o azeite até dourar. Deixe esfriar.
- Junte com a abóbora em forma de purê.
- Coloque o coentro e acerte o sal e a pimenta.

MONTAGEM

- Abra a massa em forma de quadrado com a espessura máxima de 2 cm e corte-a como uma cruz de malta.
- Recheie o centro e vá montando em escamas.
- Pincele com a gema e asse em forno preaquecido a 180 °C, até dourar.
- Sirva quentinho.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "ENTRADAS E SALGADOS FINOS PARA EVENTOS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)