Fect Food

PREMIUM
QUALITY

Essa é uma das receitas mais querida pelos consumidores.

Molho

DE PIMENTA COM CERVEJA ARTESANAL



Fect Food

INGREDIENTES

- 150ml de polpa de pimenta habanero.
- 150ml de Cerveja Artesanal .
- 150ml de Vinagre de álcool.
- 25g de Cebola Picada.
- 2g de Pimenta Habanero Defumada.
- 10g de Açúcar.
- 2g de Coloral / corante.
- 1 Colher de chá de Sal.
- 2g de Goma Xantana.

Fect Food

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque a cebola e deixe dourar.
- Na mesma panela com o fog ainda ligado, acrescente o sal e a polpa da pimenta habanero, o vinagre, pimenta defumada, o açúcar e o coloral. Deixe pegar fervura.
- Após começar a ferver, adicione a cerveja artesanal e d**eixe ferver por 5 Minutos. (IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).**
- Desligue deixe esfriar,
- Agora coloque o seu molho no liquidificador e bata com a goma xantana. **(Obs : Nessa etapa você deve tomar muito cuidado pois, a goma xantana dependendo da marca, algumas são mais fortes que as outras. Sendo assim, recomendamos que você vá colocando de pouco em pouco até perceber que o seu molho ficou com uma textura legal. Coloque menos de 3g e vá acompanhando a textura do seu molho. Você pode fazer esse acompanhamento no próprio liquidificador, coloque um pouco de goma xantana, bate e observe a textura.**

Fect Food

- Após bater com a goma xantana, coe e **coloque para ferver por mais 5 Minutos. (IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).**
- Envase ainda quente se a embalagem for de vidro.
- Caso a embalagem seja de plástico, espere esfriar para envasar.

Fect Food

RENDIMENTO: 3 GARRAFAS DE 150 ML. OU 9 GARRAFINHAS DE 50ML.

VALIDADE 1 ANO

- Esse prazo de validade ele se inicia após o preparo do molho. Ou seja, envasou o seu molho ele começa a contar.
- Esse prazo, ele é valido tanto com o molho aberto, quanto com o molho lacrado.

MODO DE CONSERVAÇÃO :

- Conservar em local fresco e arejado.
- Não necessita guardar na geladeira. (Tanto antes de abrir o molho, quanto depois de aberto).