Olá, Internauta!



Ao montar uma mesa de festas, o lanche da sua casa ou um coffee break corporativo, sanduíches, wraps e crepes são opções divertidas, práticas e muito saborosas. Neste curso imperdível da eduK, o expert Jurandyr Affonso nos ensinou combinações diferenciadas com montagens e recheios práticos, que facilitam seu trabalho sem abrir mão da apresentação e sabor impecáveis.

São 11 tipos de sanduíches frios e quentes, wraps e crepes deliciosos... Com todas as receitas no material exclusivo feito para você!

Aproveite o conteúdo e bons estudos!



Equipe eduK

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

*Jurandyr Affonso*

# Sanduíches, wraps e crepes



## Receitas



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Sanduíche pirâmide

**Ingredientes para pasta de queijo**

2 pacotes de pão de fôrma sem casca

200 g de ricota fresca passada pela peneira

150 g de cream cheese

200 g de catupiry

100 g de queijo parmesão ralado fino

1/4 de xícara (chá) de creme de leite

1/3 de xícara (chá) de maionese

Molho de pimenta e noz-moscada a gosto

**Modo de preparo**

- Bater todos os ingredientes no processador
- Acrescentar maionese ou creme de leite
- Misturar bem até adquirir consistência cremosa
- Reservar para aplicação

**Ingredientes para pasta de beterraba**

350 g de beterraba

200 g de ricota

Maionese ou creme de leite

Suco de limão 1/2 limão

1 dente de alho

Sal a gosto

Orégano  e molho de pimenta a gosto

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Modo de preparo**

- Coloque todos os ingredientes no processador
- Bater todos os ingredientes até obter uma pasta firme
- Reservar para aplicação e montagem

**Ingredientes para pasta de cenoura**

150 g de ricota fresca

2 cenouras cruas

1 colher (sopa) de mostarda

Maionese ou creme de leite

Sal e  molho de pimenta a gosto



**Modo de preparo**

- Bater todos os ingredientes até obter uma pasta firme
- Cubra e reserve

**Montagem**

- Forre uma forma de pirâmide com papel-alumínio
- Comece a montar pelo pico cortando quatros triângulos no pão de fôrma
- Coloque a parte do bico do triângulo verticalmente para  baixo
- Preencha com a pasta de queijos e cubra com uma fatia de pão
- Distribua a pasta de beterraba
- Cubra novamente com pão
- Na sequência coloque a pasta de cenoura e cubra com pão
- Acrescente a pasta de queijo
- Repita as camadas alternando as pastas
- Finalize com pão
- Feche e leve à refrigeração por 6 horas

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Quadradinhos de queijo

**Ingredientes  pasta tomate**

1 pacote de pão de fôrma

100 g de parmesão ralado

200 g de queijo fundido amassado com garfo

Molho de tomate

Temperos a gosto



**Ingredientes para cobertura**

200 g de creme de leite

1 xícara (chá) de leite integral

1 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

**Modo de preparo**

- Misture o parmesão, o queijo fundido, o orégano, o sal, a pimenta e a salsinha
- Adicione o molho de tomate e misture bem até obter uma pasta lisa
- Utilize três fatias e besunte esta pasta em duas fatias
- Embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por cerca de 2 horas
- Corte o sanduíche conforme sua preferência
- Mostrar opções de corte
- Misture o creme de leite e o leite
- Passe os sanduíches neste creme
- Salpique parmesão
- Decore

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Sanduíche natural de queijo

**Ingredientes para pasta queijo**

200 g de ricota fresca passada pela peneira

150 g de cream cheese

200 g de catupiry

100 g de queijo parmesão ralado fino

1/4 de xícara (chá) de creme de leite

1/3 de xícara (chá) de maionese

Molho de pimenta a gosto

1 pitada de noz-moscada ralada

1 pacote de pão integral

**Modo de preparo**

- Bata no processador a ricota, o cream cheese, o catupiry, o parmesão
- Misture o creme de leite e a maionese até obter consistência firme e cremosa
- Ajuste os temperos

**Ingredientes para pasta beterraba**

350 g de beterraba

200 g de ricota

Maionese ou creme de leite

Suco de 1/2 limão

Sal a gosto

Orégano

1 dente de alho

Molho de pimenta

**Modo de preparo**

- Coloque no processador a beterraba, a ricota, a maionese ou creme de leite, o suco de limão, o sal, o orégano, o alho e a pimenta
- Bata até adquirir consistência firme



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Se necessário adicionar mais creme de leite ou maionese

## Ingredientes pasta cenoura

150 gramas de ricota fresca

2 cenouras cruas

1 colher (sopa) de mostarda

Maionese ou creme de leite

Sal e molho de pimenta a gosto



**Modo de preparo**

- Bata no processador  a ricota, a cenoura crua, a mostarda, a maionsese ou creme de leite até obter uma consistência cremosa
- Acerte o sal e o molho de pimenta

**Montagem**

- Besunte o pão com um dos patês de sua preferência
- Faça camadas alternadas
- Cortar em diagonal
- Embrulhar e servir

## Sanduíche de frango com ricota e peito de peru

**Ingredientes para patê frango defumado**

1 frango defumado

300 g de peito de peru

1 cenoura ralada

100 g de uvas passas

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

1 colher (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de mostarda

100 g de creme de leite

150 g de ricota

Temperos a gosto

Pão de miga



**Modo de preparo**

- Desfie o frango defumado
- Misture ou processe o frango
- Junte a cenoura, as passas, o catchup, a mostarda, o creme de leite, a ricota e os temperos
- Besunte o pão com o patê de sua escolha
- Faça camadas alternadas
- Cortar em diagonal
- Embrulhar o sanduíche
- Refrigerar e servir

## Wraps japonês

**Ingredientes**

400 g de salmão picado em pedaços médios

250 g de cream cheese

Erva dill a gosto

Wasabi em pasta a gosto

2 colheres (sopa) de shoyo

3 colheres (sopa) de azeite

Alface americana picada

Pão folha

**Modo de preparo**

- Cortar o salmão em cubos

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Misture  em um recipiente o salmão com o dill, o wasabi, o sal, o azeite e o shoyo
- Depois passe o cream cheese na pão folha
- Distribua o salmão já  temperado e a alface
- Enrole e corte para servir



## Wrap ligth

**Ingredientes**

400 g de frango grelhado

1 cenoura ralada

200 g de queijo mussarela de búfala ralada

2 tomates picados

Alface americana

100 g de cream cheese light

Pão folha

## Molho

100 g de iogurte

Sal a gosto

1 colher (sopa) de  azeite

2 colheres (sopa) de  mostarda

**Modo de preparo**

- Grelhar o peito de frango
- Coloque em um recipiente a cenoura, o queijo mussarela ralado, os tomates, a alface, o cream cheese
- À parte, misture os ingredientes do molho
- Passe o cream cheese no pão folha
- Disponha o frango , queijo mussarela,  alface e o tomate

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Acrescente o molho
- Enrole e corte

## Wrap vegetariano



**Ingredientes**

400 g de mussarela de búfala ralada

150 g de tomate seco

Rúcula picada a gosto

200 g de cream chesse light

Pão folha

**Molho vegetariano**

150 ml de azeite

6 azeitonas pretas

Pimenta a gosto

**Modo de preparo**

- Bata todos os ingredientes do molho e reserve
- Besunte o pão folha com cream cheese e junte os demais ingredientes
- Espalhe a mussarela de búfala, o tomate seco, a rúcula
- Regue com o molho
- Enrole e corte
- Sirva em seguida

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Sanduíche suflê

**Ingredientes para creme**

100 g de manteiga

750 ml de leite

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 lata de creme de leite com soro

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

1 tablete de caldo de galinha

Molho de pimenta a gosto

4 claras batidas em neve



**Modo de preparo**

- Coloque em uma panela todos os ingredientes do creme
- Deixe engrossar
- Retire do fogo e deixe esfriar
- Faça um creme com todos os ingredientes e deixe esfriar
- Depois misture as claras em neve delicadamente
- Divida o creme em 3 partes
- Reserve para a montagem

**Ingredientes para 1º recheio**

2 peitos de frango cozidos desfiados e bem refogados

Temperos a gosto

**Modo de preparo**

- Cozinhe o frango, desfie e refogue com temperos a gosto
- Misture uma parte do creme a este refogado
- Reserve

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Ingredientes para 2º recheio**

150 g de queijo prato ralado no ralo grosso

100 g de parmesão ralado

100 g de requeijão cremoso

**Modo de preparo**

- Misture  o queijo prato, o parmesão e o requeijão
- Junte o creme a este recheio de queijo e reserve



**Ingredientes creme frio para umedecer**

500 ml de leite

1 lata de creme de leite com o soro

2 ovos batidos

Temperos a gosto

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes e reserve

**Montagem**

- Separe as fatias de pão de fôrma sem casca
- Forre uma fôrma de aro de fundo falso de 8 a 10 cm de altura com papel-alumínio
- Vá intercalando camadas do primeiro recheio
- Salpique requeijão
- Insira outra camada de pão umedecido
- Junte metade do segundo recheio
- Vá montando as camadas intercalando
- Finalize com pão e o restante do creme suflê
- Polvilhe queijo ralado
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 50 minutos

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Bacalhau cremoso

**Ingredientes para creme básico**

600 ml de leite

20 g de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas peneiradas

20 g de creme de leite

1 tablete de caldo de legumes

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado fino

Sal

Pimenta branca

Noz-moscada

**Modo de preparo**

- Coloque numa panela o leite, a manteiga, o amido, as gemas e o caldo
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme
- Desligue o fogo e junte os demais ingredientes
- Reserve 1 xícara deste creme

**Ingredientes para recheio bacalhau**

4 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de dendê

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 dentes de alho socado

1 cebola média picada

1 sachê de hondashi

350 g de bacalhau demolhado e desfiado

Molho de pimenta e sal a gosto

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

1 lata de creme de leite

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

**Modo de preparo**

- Refogue a cebola e o alho no azeite
- Na manteiga, junte todos os demais ingredientes
- Por último a salsinha picada



**Ingredientes para cobertura**

4 claras em neve

1 xícara (chá) de creme

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes da cobertura
- Aplique na montagem conforme explicação em aula

**Ingredientes para montagem**

250 g de catupiry

200 g de queijo prato ralado grosso

**Montagem**

- Separe 1 a 1 1/2 pacote de pão de fôrma sem casca
- Monte o sanduíche em assadeira de fundo falso iniciando com uma camada de pão
- Em seguida aplique o recheio de bacalhau
- Repita as mesmas camadas e finalize com o pão
- Aplique a cobertura por cima
- Leve ao forno por 25 minutos aproximadamente
- Sirva morno ou frio

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Minissanduíche de ciabatta

**Ingredientes para recheio de cogumelos**

200 g de cogumelos shitake frescos picados

60 g de funghi já deixado de molho e picado

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picadinha

1 dente de alho

200 g de creme de leite

1 a 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Sal e molho de pimenta

**Modo de preparo**

- Refogue no azeite a cebola e então acrescente os cogumelos
- Tempere a gosto
- Deixe refogar
- Coloque o creme de leite
- Quando ferver, engrosse com a farinha de trigo
- Corte ao meio
- Acrescente o recheio e as fatias de queijo
- Leve ao forno e deixe derreter o queijo
- Retire, deixe esfriar um pouco e sirva

## Croque monsieur

**Ingredientes para creme**

2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

200 ml de leite

1/2 cebola ralada

Sal e pimenta a gosto

100 g de catupiry

200 g de creme de leite

**Modo de preparo**



- Coloque em  uma panela a manteiga e doure a cebola
- Junte o leite e depois  os demais ingredientes
- Deixe ferver
- Retire do fogo e reserve para a montagem

**Ingredientes para montagem**

1 pão de fôrma sem casca

200 g de presunto  fatiado

200 g de queijo prato fatiado

200 g de queijo ralado grosso

**Modo de preparo**

- Passe o creme no pão
- Acrescente o queijo e em seguida o presunto
- Acrescente uma fatia de pão
- Passe o creme na parte superior
- Cubra com queijo ralado
- Leve para gratinar

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Minirosbife com barbecue

**Ingredientes para rosbife**

1 filé mignon limpo

1 xícara (chá) de óleo

Sal e pimenta



**Modo de preparo**

- Frite a carne em óleo bem quente
- Deixe dourar de ambos os lados
- Retire e reserve
- Deixe esfriar
- Leve a geladeira por 12 horas
- Corte em fatias
- Reserve

**Ingredientes para molho barbecue**

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola ralada

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de vinagre

1 lata de tomate pelado

Sal e molho de pimenta a gosto

**Modo de preparo**

- Em uma panela aqueça o azeite
- Refogue a cebola
- Junte os demais ingredientes
- Deixe ferver até engrossar

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Retire do fogo
- Reserve para aplicação na montagem

**Montagem**

- Corte o pão ao meio
- Acrescente uma fatia de rosbife
- Junte o molho
- Sirva a seguir



## Miniroseta de calabresa

**Ingredientes**

150 g de linguiça picada e frita

1 cebola picada

2 dentes de alho

1/4 de xícara (chá) de azeite

Salsinha e cebolinha a gosto

Molho de pimenta

**Modo de preparo**

- Refogue no azeite o alho e a cebola
- Acrescente a linguiça e doure
- Por último junte a salsinha e a cebolinha
- Misture bem
- Junte o catupiry
- Monte o sanduíche abrindo os pães
- Acrescente o recheio e as fatias de queijo
- Leve ao forno até derreter

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Crepe colorido de queijos

**Ingredientes para massa crepe salgado**

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 tablete de caldo de legumes

1 xícara (chá) de água

2 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

Corante vegetal comestível – opcional



**Modo de preparo**

- Bata todos os ingredientes no liquidificador
- Reserve
- Frite os crepes em uma frigideira levemente untada
- Deixe até ficar soltar da frigideira
- Vire e frite do outro lado

**Ingredientes para suflê**

100 g de manteiga

750 ml de leite

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 lata de creme de leite com soro

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

1 tablete de caldo de galinha

Molho de pimenta a gosto

**Modo de preparo**

- Leve ao fogo a manteiga, o leite, a farinha, o caldo, o molho de pimenta, o queijo e por último o creme de leite
- Deixe formar um creme

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Esfrie
- Junte as claras e misture delicamente

## Crepe vegetariano



**Ingredientes para creme**

500 g de espinafre congelado

4 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho picado

Temperos a gosto

80 g de gorgonzola

**Modo de preparo**

- Refogue no azeite o alho, a cebola e o espinafre
- Acerte os temperos
- Por último junte o gorgonzola
- Reserve para aplicar ao crepe

**Ingredientes para molho especial**

1 copo de requeijão cremoso

1 lata de  creme de leite

1 pitada de curry

1 colher (sopa) de conhaque

Pó de tempero completo

1/2  xícara de chá de salsinha picada

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Modo de preparo**

- Misture o requeijão, o creme de leite, o curry, o conhaque, o fondor e a salsinha
- Reserve para servir junto aos crepes

## Crepe de frango



**Ingredientes para recheio**

4 colheres (sopa) de azeite

1 cebola ralada

1 dente de alho picado

1/4 de xícara de chá de tomate pelado

Molho de pimenta

1 peito de frango cozido e desfiado

Salsinha a gosto

**Modo de preparo**

- Cozinhe o frango e desfie
- Refogue no azeite o alho a e a cebola
- Junte o tomate, o frango e acerte os temperos
- Se desejar regue com o molho
- Adicione na massa de crepe já frita
- Dobre, regue com o molho
- Sirva quente

**Montagem**

- Espalhe o recheio sobre os discos de crepes
- Dobre em leque
- Colocar molho por cima
- Sirva quente

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Crepe doce de chocolate

**Ingredientes para massa**

2 ovos inteiros

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

50 g de manteiga

2 colheres (chá) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de chocolate em pó



**Modo de preparo**

- Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga
- Por último junte o chocolate
- Reserve

**Ingredientes para o recheio**

300 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

3 colheres (sopa) de rum

200 g de frutas silvestres à sua escolha

**Modo de preparo**

- Em um banho-maria coloque o chocolate, o creme de leite e o rum
- Junte as frutas picadas
- Reserva para aplicar à massa doce

**Ingredientes para molho crepe trufado**

1/2 l de creme de leite fresco

100 g de chocolate ao leite

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

3 colheres (sopa) de conhaque

**Modo de preparo**

- Misture o chocolate, o creme de leite e o conhaque
- Servir quente acompanhado dos crepes doces



## Crepe doce Romeu e Julieta

**Ingredientes para recheio**

300 g de goiabada picada

1 xícara (chá) de vinho do porto ou tinto seco

Suco de 1/2 limão

**Modo de preparo**

- Corte a goiabada em fatias
- Coloque em uma panela e junte o vinho, o suco de limão  e deixe engrossar
- Deixe esfriar
- Coloque este recheio no crepe
- Junte o catupiry
- Dobre a massa
- Regue com o molho por cima

**Ingredientes para o molho**

1/2 l de creme de leite fresco

200 g de leite condensado

100 g de cream cheese

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Modo de preparo**

- Coloque em uma panela o creme de leite, o leite condensado e o cream cheese
- Leve ao fogo até ferver
- Retire e aplique



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).



# Receitas extras

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

## Sanduíche à la provençale

**Ingredientes**

1 pacote de pão de fôrma sem a casca

**Creme de milho verde**

**Ingredientes**

100 g de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de farinha de trigo cheia

1 lata de milho verde cozido no vapor

1/2 l de leite

1 tablete de caldo de moqueca

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco sem bater

Sal, pimenta e temperos a gosto

**Modo de preparo**

- Bata no liquidificador 3/4 da lata de milho verde com um pouco d'água e reserve
- À parte, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo, o leite, o caldo de moqueca, o milho verde batido e mexa até formar um creme
- Depois de frio, misture o creme de leite e os temperos a gosto
- Empregue na montagem

**Creme**

**Ingredientes**

1/2 l de leite

3 gemas

1 colher (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) de amido de milho

Sal, pimenta e temperos a gosto

1 sachê de hondashi



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme liso e brilhante
- Depois de frio, bata este creme na batedeira até ficar no ponto de catupiry e empregue na montagem



**Recheio**

**Ingredientes**

400 g de bacalhau demolhado e refogado com todos os temperos

200 g de presunto ralado no ralo grosso

1/4 lata de milho verde cozido no vapor

**Montagem do prato**

Unte um marinex retangular grande com manteiga e coloque uma camada de pão de fôrma, creme, bacalhau refogado, creme de milho verde, presunto ralado, milho verde em grãos, pão, repete mais uma vez e termine com creme. Salpique com creme e queijo ralado por cima. Leve ao forno a 200 graus ou até que esteja gratinado.

## Beirute light de Kanikama

**Ingredientes**

2 pacotes de minipão sírio

**Pasta alho**

200 g de ricota fresca passada pela peneira

100 g de requeijão

1/2 de creme de leite com soro

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1 dente de alho cru bem socado

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Tempero completo

Molho de pimenta de cheiro

**Modo de preparo**

- Bata todos os ingredientes no processador



**Recheio**

200 g de kani kama desfiado

2 colheres (sopa) de azeitonas pretas bem picadinhas

1 tomate sem semente bem fininho

Salsinha verde picada

Tempero completo

Azeite

Tempero a gosto

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes temperando a gosto

**Montagem do prato**

Abra o pão sírio e besunte com pasta de alho. Coloque o recheio de kani, se preferir pode colocar uma folha de alface crespa.

## Sanduíche de Mônaco

**Ingredientes**

1 a 1 1/2 pão de forma sem a casca

**Creme básico**

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

1 l de leite

50 g de manteiga sem sal

4 colheres (sopa) de amido de milho

4 gemas passadas pela peneira

1 lata de creme de leite

1 tablete de caldo de galinha

1 xícara (chá) de parmesão ralado fino

Sal

Pimenta branca e noz-moscada ralada



**Modo de preparo**

- Coloque numa panela o leite, a manteiga, o amido, as gemas e o caldo de galinha e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme
- Desligue o fogo e junte os demais ingredientes
- Deste creme obtido reserve 1 1/2 xícara (chá) e o restante acrescente os seguintes ingredientes

**Creme de queijos**

100 g de queijo gorgonzola amassando com o garfo

250 g de requeijão catupiry

200 g de queijo prato ralado grosso

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes ao creme reservado ainda quente e empregue quando totalmente frio

**Creme de presunto**

1 xícara (chá) de creme básico (reservado)

1/2 xícara (chá) de maionese

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

300 g de presunto tenro ralado

2 tomates sem sementes picadinhos, temperados e espremidos

**Montagem do sanduíche**

Monte o sanduíche em assadeira de fundo falso, iniciando com uma camada de pão, creme de presunto, creme de queijos, pão, creme de presunto, creme de queijos e termine com pão. Aplique a cobertura por cima e leve ao forno por 25 minutos aproximadamente. Sirva morno ou frio.



**Cobertura**

4 claras em neve

1/2 xícara (chá) de creme de queijo acima

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado para polvilhar por cima

**Modo de preparo**

Misture todos os ingredientes e empregue. Leve ao forno.

## Sanduíche dos mares

**Ingredientes**

2 pacotes de pão de fôrma sem a casca

**1º Recheio**

**Ingredientes**

400 gramas de camarão pequeno

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

2 colheres (sopa) de óleo

1 dente de alho socado

1 cebola grande processada

4 colheres (sopa) de molho pepperoni

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho

1 colher (sopa) catchup

1 colher (chá) de mostarda

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

Sal, pimenta e temperos a gosto

Hondashi a gosto



**Modo de preparo**

- Refogue todos os ingredientes e deixe  até que o camarão esteja cozido
- Junte a farinha de trigo
- Mexa muito bem
- Deixe esfriar e empregue

**2º Recheio**

**Ingredientes**

300 g de maionese

2 colheres (sopa) de creme de leite sem o soro

2 colheres (sopa) de picles processsadas

Molho inglês e mostarda a gosto

Alface picada

**Modo de preparo**

- Misture todos os ingredientes (exceto a alface) e empregue

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Montagem do sanduíche**

Monte o sanduíche em aro para sanduíche de metro intercalando camadas de pão, creme de camarão e o molho, terminando com alface picado. Repita as camadas e termine e termine com pão, decorando a gosto.



## Sanduíche Versales

**Ingredientes**

2 pacotes de pão de forma

**Pasta**

**Ingredientes**

2 colheres (sopa) de picles picadinho
2 colheres (sopa) de catchup
1/2 xícara (chá) de parmesão ralado
1 colher (sopa) de conhaque

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

200 g de requeijão cremoso

200 g de copa fatiada ou salame

**Modo de preparo**

- Bata todos os ingredientes no processador



**Pasta**

**Ingredientes**

1 colher (sopa) de manteiga sem  sal

1 table de caldo de legumes

1 lata  de milho

300 ml de leite

1 colher (sopa) de mostarda

Sal, pimenta e temperos a gosto

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado grosso

**Modo de preparo**

- Derreta a manteiga, coloque a farinha de trigo e deixe dourar
- Junte o caldo o milho batido com o leite e deixe no fogo por alguns minutos, temperando a gosto

**Montagem do prato**

Monte em um aro intercalando camada de pão e pasta até finalizar. Por último salpique a alface.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).



# MONTAGEM DE SERVIÇOS DE BUFÊ PARA EVENTOS

O setor de eventos tem crescido muito nos últimos tempos. Isto leva a um campo muito amplo para investimento no setor de bufê.

O serviço de bufê exige de quem se propõe a executá-lo um planejamento prévio com o objetivo de obter um resultado satisfatório que agrade e traga ao proprietário o retorno desejado. Para tanto, é preciso compreender a importância do planejamento e da organização para que se execute o trabalho com sucesso.

Um evento visa reunir determinado grupo de pessoas em torno de um acontecimento importante, tal como: aniversários, noivados, casamentos, congressos, feiras de negócios, apresentações de novos produtos etc.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Entre os vários fatores que contribuem para o sucesso do evento, tanto social quanto empresarial, está o serviço de bufê, porque alimentos e bebidas são fatores determinantes para a aproximação de pessoas. Vejamos abaixo alguns desses fatores.

- **Planejamento e organização**



Para que tudo ocorra de forma adequada, aprenda a planejar ações, prever incidentes, criar estratégias de trabalho e de marketing para sua empresa e documente tudo, até os pequenos detalhes, pois afinal são eles fazem a diferença.

Produza apenas o que tem condições estruturais ou não produza, apenas organize.

Entregue para empresas confiáveis o preparo de componentes de cardápio, de decoração ou mão de obra, até mesmo alugue equipamentos ou utensílios que não são constantemente usados ou quando não dispuser de espaço para armazená-los.

Organize tudo em pastas específicas, faça relatórios, check-lists e roteiros completos de cada evento. Especifique normas de procedimentos e de conduta e informe à sua equipe e aos colaboradores eventuais antes mesmo da contratação.

- **Etapas de organização de serviços de bufê**

Organização e inovação, criatividade e habilidade nas relações pessoais são essenciais ao organizador dos serviços de bufê e o capacitam a formular, planejar e executar o melhor serviço conforme especificações do briefing, correspondendo às expectativas ou encantando o cliente.

Em primeiro lugar, devemos obter as seguintes informações sobre o evento:

- Cliente
- Tipo de evento
- Data
- Horário de início e término
- Objetivo
- Número de convidados
- Local
- Estrutura do local
- Verba
- Outros

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Público

- **Planejamento**

As principais etapas do serviço são:



- Preparação de material e divulgação
- Divulgação
- Atendimento às solicitações de propostas
- Elaboração de produtos
- Venda
- Planejamento
- Elaboração de check-list
- Projeto de decoração
- Formulação de pedidos de alimentos e bebidas
- Definição de tipo e qualidade de materiais de serviço
- Dimensionamento e contratação de mão de obra
- Compras
- Coordenação e supervisão das atividades de pré-preparo e preparo de pratos, decoração e montagem e serviços
- Atendimento ao cliente
- Marketing de divulgação da empresa aos clientes potenciais presentes no evento
- Encerramento do serviço
- Inventário
- Fechamento de fatura e cobrança
- Pós-venda (marketing de relacionamento)

**A festa terá duração de até 5 horas de serviço**

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- **Check-list**

- Cliente e contato
- Dia, data e hora (de montagem, início e término)
- Tipo de evento
- Local e número de convidados
- Disposição e formato das mesas
- Mesa de honra
- Lugares especiais
- Lista de convidados para confecção de placas de identificação de assentos de checagem de consumo.
- Cardápio completo (alimentos e bebidas)
- Alimentação e colaboradores
- Preço e forma de pagamento
- Decoração (arranjos, toalhas etc.)
- Utensílio e equipamentos
- Mão de obra
- Uniforme
- Instalações técnicas
- Outros detalhes
- Etapas
- Fornecedores (nome e telefone)
- Inventário



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Faturamento final

**Execução do serviço**

Acompanhando todas as etapas conforme planejamento exposto no check-list, cumpra as seguintes tarefas:

- Conferência de materiais, alimentos e bebidas
- Reunião com colaboradores para confirmar presenças, conferir aparência e condições do uniforme e dar instruções
- Avaliação do cumprimento dos procedimentos durante a preparação dos pratos
- Montagem do salão
- Colocação de molletons e toalhas
- Alinhamento de mesas e assentos
- Identificação de assentos dos convidados
- Desinfecção de utensílios
- Mise-em-place
- Decoração
- Observar se todos da equipe já se alimentaram adequadamente
- Aparência e sabor dos pratos
- Qualidade e temperatura das bebidas
- Cumprimento do horário de início do serviço
- Coordenação e supervisão
- Abastecimento e reabastecimento geral e constante
- Cumprimento das ordens das tarefas e da distribuição dos itens do cardápio
- Observar desimpedimentos para início da desmontagem



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- **Finalização**

Terminando o evento, o serviço está encerrado, então é hora de desmontar a estrutura e proceder ao inventário. As principais ações são:

- Informar ao anfitrião o número de convidados e despedir-se
- Ordenar que a estrutura seja desmontada
- Conferir todos os itens
- Levantar e documentar sobras de alimentos, perdas e quebras de utensílios
- Recolher, guardar e despachar todo material separado identificado para o setor de lavagem de utensílios, lavanderia, estoque ou devolução de locação
- Se combinado, apresentar as quebras e consumo de itens cobrados à parte para o representante do cliente responsável pelo controle e o faturamento final
- Preparar o relatório final e anexar ao check-list e inventário
- Dispensar a equipe



**ALGUNS TIPOS DE EVENTOS**

**1º PARTE – COQUETEL SIMPLES**

**Salgados**

Canapés quentes e frios, antepastos, torradas ou pão, frutas secas e castanhas.

Pode ser feito com salgadinhos fritos ou assados e folhados.

**Bebidas**

Água mineral natural e gasosa, refrigerantes, coquetéis, alcoólicos e não alcoólicos, vinhos, uísque.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**2ª PARTE – BUFÊ DE ALMOÇO**

**Entradas frias**

Saladas, molhos, temperos, (azeites, vinagre, sal, shoyo etc.), mousses salgados, frios, queijos, conservas, carpaccio de carne, peixe ou vegetais. Acompanhamentos, (croutons, flocos de bacon, milho, queijo ralado etc.)



**Entradas quentes**

Sopas, cremes

**Pratos principal**

Massas, carnes, guarnições

**Sobremesas**

Compostas, doces em pasta, frutas, bolos decorados, mousses, tortas, sorvetes

**Serviços de café**

Café, licor, Conhaque, bombons ou trufas, petit fours doces, açúcar (torrões) e adoçantes, chá digestivo

**Café da manhã**

Um bem montado bufê de café da manhã é o serviço ideal nas aberturas de eventos, lançamentos de produtos, palestras, congressos e treinamentos ou para finalizar festas que terminem pela manhã.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Componha seu cardápio inserindo os grupos de alimentos básicos à formulação de um café da manhã, definindo quantidade e variações de acordo com as condições estruturais, o espaço e o custo. Siga a ordem dos mesmos ao montar o bufê.

**Bebidas frias e frutas**

Água mineral natural, sucos (cuidado com as cores), frutas variadas (preste atenção nas safras)



**Frios**

Queijos (minas, não pode faltar), frios (de sabores leves)

**Farináceos**

Pães variados (doces, salgados, integrais e de queijo), broas, bolos, torradas, biscoitos, petit fours (de sabores leves)

**Matinais**

Cereais matinais, geleias, mel, coalhada, iogurte, manteiga, margarina, requeijão

**Bebidas quentes**

Leite integral e desnatado, café, sachês de chá, água quente, achocolatado, cappuccino, açúcar, adoçantes e canela em pó

**Pratos quentes**

Ovos mexidos, omelete, tortas, crepes

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Brunch**

Tanto na formação da palavra, quanto na composição do bufê, o brunch é a junção perfeita de duas refeições o café da manhã (breakfast) e o almoço (lunch), servido sempre após o término do horário do café (10h) até as 16h. Servimos os componentes básicos de ambos serviços.



Teremos itens do café da manhã com mais esses acompanhamentos:

**Pratos quentes**

Ovos mexidos, omelete, sopa quente, carnes, guarnições, massas, crepes ou panquecas, quiches e tortas

**Bebidas alcóolicas**

Drinques leves, vinho branco, cerveja, espumante

**Sobremesas**

Bolos simples e recheados, tortas, sorvetes, doces, frutas

**COFFEE BREAK**

Idealizado para relaxar e alimentar participantes nos intervalos, de manhã e de tarde, de palestras e congressos, evoluiu nos últimos anos, deixando de ter apenas suco e biscoitos. Pequenas porções que facilitam o autosserviço é atônica desse tipo de evento.

**Bebidas frias**

Água mineral natural e gasosa, sucos, chá gelado, refrigerante

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Bebidas quentes**

Café, leite, chás variados

**Alimentos**

Mini pães, torradas, bolos, petit fours doces e salgados, biscoitos, salgadinhos assados, mini lanches, pãezinhos recheado salgados e doces, entre outros



**Bufê frios e Bufê quente**

Em noites quentes nada melhor do que um bufê frio composto por alimentos que agradam por seu frescor, frios, saladas, frutas, sorvetes, bebidas leves e muito mais. Variações possibilitam compor lindas mesas de riqueza de cores e sabores.

**Bebidas**

Água mineral natural e gasosa, refrigerantes, coquetéis com sem álcool, vinhos, cervejas.

**Alimentos**

Pães salgados variados, torradas, queijos, frios, patês ou dips, carpaccio, quiches, terrines, mousses, salgados, saladas, molhos e acompanhamentos

**Sobremesas**

Frutas, mousses, tortas, sorvetes

**Variações**

Queijo e vinho, sanduíches e saladas

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

**Variações**

Crepes, massas, sopas, foundue



Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).