

Guia do empratamento **PERFEITO**



MANU OLTRAMARI





O empratamento e a apresentação de alimentos são fundamentais para manter seus convidados felizes enquanto experimentam sua comida

As pessoas comem com os olhos, e um prato belamente montado e criativo aumenta o desejo de quem for provar seus pratos...Até o sabor da sua comida melhora!

Embora não haja regras quando se trata de fazer o empratamento, existem vários conceitos importantes a serem lembrados ao preparar e apresentar as deliciosas criações culinárias tanto em sua casa como em seu restaurante (caso você possuir um).

No Curso Profissão Personal Chef você já tem os e-books com os pratos mais pedidos pelos clientes!

São pratos perfeitos em sabores, aromas e texturas...

E agora com esse guia você poderá servir os pratos aprendidos no curso e também seus pratos pessoais de forma irresistível aos olhos dos seus clientes!



Escolha o prato perfeito

Selecionar o prato certo para a sua refeição é fundamental para a apresentação atraente de alimentos!

Escolha o prato de tamanho certo. Escolha seu prato com sabedoria, certificando-se de que ele é grande o suficiente para permitir que seu alimento se destaque, mas pequeno o suficiente para que suas porções não pareçam muito pequenas.

A cor do seu prato também é significativa. Pratos brancos são populares porque criam alto contraste e fornecem um fundo neutro para suas criações coloridas.



"Pense em você como um artista, o prato como sua tela e a comida como sua tinta e pincel".

Manu Oltramari

Prato fundo:

Além das sopas e caldos em geral, o prato fundo acomoda bem receitas que levam mais molho, como risotos e massas. Eles foram pensados para preservar por mais tempo a temperatura da refeição e também para que você e seus convidados fiquem mais à vontade na hora de se servir quando a refeição possui um volume maior de líquidos.



Prato raso:

Mais comum no nosso dia a dia, ele já é chamado de prato de mesa. Ele pode ser apresentado junto com um sousplat ou não, dependendo da ocasião e em alguns conjuntos há uma pequena variação de tamanho entre o prato destinado ao almoço e de jantar, sendo o primeiro ligeiramente menor.



Prato de salada ou sobremesa:

Medindo aproximadamente 20 cm, estes pequeninos e delicados pratos podem acompanhar você em quase todas as refeições do dia, já que acomoda bem frutas, queijos, saladas, aperitivos e sobremesas em geral.



Empratando massas como um mestre!

- 1- Use um prato que destaque a sua massa. Nesse caso podem ser pratos fundos se a massa tiver muito molho e raso se a massa for mais sequinha.
- 2- Com a ajuda de um pegador de massa, coloque a massa em forma de montinho somente no centro do prato. O segredo do emparamento de massas é não esparramar a massa por todo o prato.
- 3- Se a massa for com vegetais, frutos do mar, carnes, pegue um pouco desses ingredientes que sobrou na panela e coloque por cima da massa.
- 4- Finalize com ervinhas como o alecrim, o tomilho, ceboulette e ramos inteiros de salsa e dê um toque de altura no prato.
- 5- Adicione um fio de azeite de oliva para deixar o prato com um brilho incrível.



Empratando risottos como um mestre!

- 1- Use um prato que destaque a seu risotto.
- 2- Com a ajuda de uma colher, coloque o risotto em forma de montinho somente no centro do prato. O segredo do emparamento de risottos é colocar uma colherada de arroz em cima a outra para dar altura ao prato.
- 3- Por cima do risotto, coloque algum dos ingredientes que você usou no risotto em destaque por ser um pedaço de (cogumelo, aspargos, queijo, etc).
- 4- Finalize com ervinhas como o alecrim, o tomilho, ceboulette e ramos inteiros de salsinha e dão um toque de altura no prato.
- 5- Adicione um fio de azeite de oliva para deixar o prato com um brilho incrível.
- 6- Se for colocar algum crocante ele vai por cima de tudo pois ele precisa ficar crocante e se pegar no molho vai ficar amolecido.



Empratando proteínas como um mestre!

Aqui estão alguns dos aspectos mais importantes a considerar ao construir seu prato:

- 1- Use ingredientes mais úmidos como base no seu prato (cremes, purês). A regra é simples: Eles vão embaixo dos outros alimentos sólidos (proteína, vegetais) pois eles são líquidos e tendem a espalhar e se mover no prato, então eles vão por primeiro.
- 2- Por cima dos ingredientes mais úmidos vão os vegetais da sua escolha. Eles fazem a cama para a sua proteína que é o astro do prato.
- 3- Acima dos vegetais coloque a proteína da sua escolha.
- 4- Se seu prato tiver algum molho para a proteína (molho de queijo, tomates, alguma redução, azeite de oliva) coloque cuidadosamente com uma colher o molho por cima da proteína e ao redor do prato inteiro.
- 5- Finalize com alimentos que dão altura ao prato. Ervinhas como o alecrim, o tomilho, ceboulette e ramos inteiros de salsinha e dão um toque de altura no prato. Criar um prato alto pode ajudar muito a melhorar o apelo visual.

*Se for colocar algum crocante ele vai por cima de tudo pois ele precisa ficar crocante e se pegar no molho vai ficar amolecido



Empratando sopas como um mestre!

- 1- Use um prato fundo que destaque a sua sopa. O prato pode ser branco, ou rústico e com detalhes caso sua sopa seja apenas um creme homogêneo.
- 2- Com a ajuda de uma concha, coloque a sopa no centro do prato. O segredo do emparamento de sopas é limpar bem as bordas do prato.
- 3- Decore a sopa com alguma ervinha, ou decore com croutons e finalize o prato com um fio de azeite de oliva para dar um brilho extra à sua sopa.



Empratando sobremesas como um mestre!

- 1-Use um prato de sobremesas que destaque a sua sobremesa.
- 2- Use ingredientes mais úmidos como base no seu prato (cremes doces, purê de frutas) caso houver. Eles servem para deixar o prato mais molhadinho.
- 3-Por cima do, creme da sua preferência vai o pedaço de sobremesa (tortas, bolos, frutas em caldo... o que você desejar).
- 4- Decore o prato com ervinhas comestíveis como hortelã, funcho, etc.
- 5- Se for colocar algum crocante ele vai por cima de tudo pois ele precisa ficar crocante e se pegar no molho vai ficar amolecido.

Utensílios para empratamento

Colheres

Você também vai querer ter uma variedade de colheres na mão.



Conchas

Elas ajudam a empatar sopas e pratos ensopados no prato sem fazer muita sujeira



Pincéis

Os pincéis de decoração têm uma variedade de aplicações. Você pode usá-los tanto para fazer de trabalhos detalhados como para pinceladas largas ao aplicar molhos para decorar pratos.



Moldes

Moldes também são muito importantes para deixar o prato com cara de restaurante estrelado.

Ao empratar alimentos com moldes, você fornecerá apelo visual e manterá seu prato organizado.





MANU OLTRAMARI



Profissão
Personal Chef

"Seja a mudança que você quer ver no mundo"
Gandhi