HAMBURGUER GOUMERT

ESTILO AMERICANO



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

PREFÁCIO

É engraçado achar tanta coisa para dizer e aprender sobre algo que parece ser tão simples, o hambúrguer. Mas quando se trata de hambúrgueres americanos esse é seu prato nacional. E por isso prateleiras inteiras de livros poderiam ser preenchidas com discussões sobre esse assunto.

A verdade é que o hambúrguer é um elemento original da culinária americana, que merece um e-book exclusivo sobre ele.

Você já reparou que os hambúrgueres existem desde o início dos tempos e quase todo mundo gosta de comê-los? Os hambúrgueres sempre foram uma opção acessível de alimentação e de comida rápida.

Ao se criar um hambúrguer ele pode ser um excelente veículo de criatividade e experimentação.

Enquanto outros modismos alimentares vêm e vão, os hambúrgueres têm resistido ao longo do tempo e ainda continuam ganhando popularidade. Os americanos consomem 135 milhões de hambúrgueres todos os dias.

E sem esquecer do mais importante, os hambúrgueres são extremamente deliciosos.

Por isso os hambúrgueres são febre mundial e a cada dia o seu público tem se tornado maior. Com isso também aumentou a exigência por hambúrgueres de qualidade, preparados artesanalmente a partir de cortes especiais, misturados na medida certa, criando blends saborosos e suculentos, muito além da simples carne industrializada.

Chefs estão combinando sua criatividade com suas habilidades bem afiadas e analisando rigorosamente a origem de seus ingredientes para levar seus hambúrgueres ao nível máximo de excelência.

O hambúrguer é algo tão popular que pode ser encontrado em um restaurante requintado, numa lanchonete de bairro, e ultimamente cozinhas profissionais estão sendo montadas pensando nesse prato adorado pelos carnívoros.

Nesse e-book você aprenderá dicas e técnicas das misturas ideais e quais os cortes de carne você deverá usar. O e-book também vai abordar a preparação de acompanhamentos e molhos, como ketchup, maionese, mostarda e barbe-

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

cue. Tudo feito com cuidado artesanal.

Porém tenho que te alertar que este e-book não é para preguiçosos e sim para pessoas dedicadas aos seus hambúrgueres. Este e-book é para os altamente motivados e obcecados, para não dizer verdadeiros adoradores dos hambúrgueres.

Por isso estou te fornecendo um arsenal de receitas e técnicas para você se sair bem na arte de fazer hambúrgueres e criar o hambúrguer dos seus sonhos.

Ofereço um guia de receitas para que você possa ter uma base. Não espero que você siga este e-book à risca e apenas elabore as receitas contidas nele.

Os hambúrgueres e receitas contidas aqui são versáteis e deliciosas. Sei que você encontrará muitas maneiras de usá-las. Seja ousado. Se divirta. Escolha sua própria aventura. E delicie-se com ela.



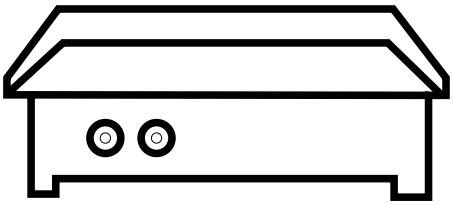
Copyright © 2016
Todos os direitos reservados e protegidos pela lei 9.610.

Nenhuma parte deste e-book, sem autorização prévia por escrito do autor, poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados: eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação ou quaisquer outros.

Rafael Marques/ Willian C Souza

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

UTENSÍLIOS



A CHAPA

Elemento histórico da confecção do hambúrguer. A chapa é ideal para as preparações. Aquecida a uma temperatura muito elevada, sela os alimentos sem precisar de muito óleo. É possível preparar tudo sobre a chapa: selar os bifes num dos lados, grelhar os pães e proceder a montagem no outro. Regra geral: Os termostatos podem ser regulados em temperaturas diferentes. Escolha a que mais lhe agradar. É um investimento do qual nunca se arrependerá.

Quando for preparar a carne numa chapa, o ideal é usar em fogo médio-alto e sempre escolha chapas de ferro fundido. Por que de ferro fundido? Bem, para cozinhar corretamente a carne, você vai precisar garantir uma temperatura alta na superfície por uma boa quantidade de tempo: de cinco a dez minutos que é o tempo que a carne do hambúrguer fica pronta. Ferro fundido conserva por mais tempo o calor e isso vai te ajudar obter o resultado esperado.



A GRELHA

A grelha ocupa um lugar de destaque na história do hambúrguer, pois ela deixa a carne com um sabor especial, ligeiramente defumado. Os hambúrgueres preparados na grelha têm a prestigiada denominação de *charbroiled *, que algumas cadeias americanas ostentam no logotipo. Menos regular que a chapa e mais utilizada para preparar a carne. Mas também é possível montar os hambúrgueres sobre ela se for suficientemente grande.

Se você está pensando em assar um hambúrguer de carne grossa, esteja ciente que ele demora mais tempo para assar e será preciso uma fonte de calor extremamente quente (560° F é o ideal).

Existem algumas grelhas (ou grill) que vêm acompanhado com tampas e quando for o caso esteja ciente de que nunca deve ser usado com tampa, apenas quando quiser derreter o queijo e mesmo assim, isso só é feito no final, na

hora que a carne já está assada. Mas, por que isso? Quando uso o grill sem tampa ele é uma fonte de calor direta, e quando fecho com a tampa passa ser uma fonte de calor indireta transformando-o em um forno. Então, se você cobrir sua grelha ou grill, você vai cozinhar seu hambúrguer e não é isso que quero lhe indicar.

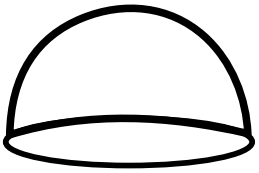
Existem dois tipos de grill ideais para churrasco e para hambúrgueres. Muita gente fica na dúvida sem saber qual é o melhor: A gás ou carvão? Bem, existem prós e contras para ambos.

O grill a gás é conveniente porque é bastante rápido, porém costuma ser um pouco caro. E por isso a maioria das pessoas acabam comprando um grill barato com pouco BTUs. Então, se você estiver cozinhando com gás, observe se a superfície da grelha está nos 260° C (260° C é ideal).



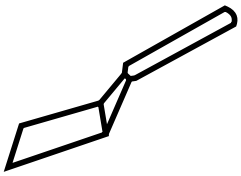
A FRIGIDEIRA

É perfeitamente possível preparar hambúrgueres na frigideira. Com uma condição: deve estar muito quente no momento em que colocar os bifes. (Não é necessário usar óleo.) É importante coordenar bem a preparação dos pães antes de proceder a montagem. Aconselho que comece a grelhar os pães logo depois que virar os bifes na frigideira ou sob o grill do forno.



ABAFADOR

Para derreter o queijo uniformemente sobre o bife, durante o cozimento, é necessário a ajuda de um abafador. Logo depois que virar o bife, coloque o queijo por cima e use o abafador durante 1 a 2 minutos antes que a carne esteja pronta. O objetivo é que o queijo derreta, conservando todo o calor do cozimento no interior do abafador. Se dominar esta técnica, os seus hambúrgueres irão melhorar muito, pois derreter o queijo sob a chapa faz toda a diferença.



ESPÁTULA

A espátula é o elemento essencial na preparação e montagem de um hambúrguer. Nos Estados Unidos é chamado de burger press. Depois que determinar qual a fonte de calor a ser usada (frigideira, grelha ou chapa), escolha uma espátula adequada.

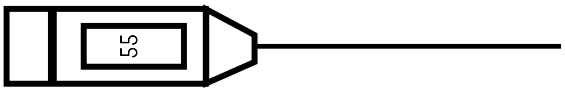
Use uma que permita manipular o bife sem danificá-lo, para que o bife possa deslizar sob ela sem desmanchar. Por isso compre uma de aço inoxidável. A espátula também te ajuda na manipulação do pão na hora da montagem,

evitando que você se queime.

FACA



Se preferir cortar a carne em casa vai precisar de uma boa faca. Uma faca de cozinheiro de lâmina comprida, flexível e fina útil para extrair gorduras, nervos e ligamentos. E outra faca para triturar a carne, uma faca mais rígida para cortar a carne em tiras e picar mais facilmente.



TERMÔMETRO DIGITAL

Investir em um termômetro digital é de suma importância porque ele vai permitir que se faça uma leitura instantânea da temperatura da carne. Verificar a temperatura do hambúrguer é o único elemento mais importante do que grelhá-lho. Um termômetro calibrado nunca mente. Não fique apertando a carne, use o termômetro.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

A CARNE

O verdadeiro hambúrguer americano começa com a um blend perfeito. O blend nada mais é do que uma mistura de carnes para um hambúrguer quase divino. Por isso para conseguir um resultado bem bacana no sabor é fundamental saber escolher as carnes certas.

Se você quer preparar um hambúrguer em casa, a primeira grande dica é separar carnes de boa qualidade. O hambúrguer perfeito possui queijo, molhos e coberturas, mas se a carne não for de boa qualidade, seu hambúrguer nunca será delicioso e suculento.

Você deve prestar muita atenção neste e-book, principalmente neste capítulo sobre a carne, porque ela é o principal elemento de um bom hambúrguer.

Nas páginas seguintes, descrevo como comprar a carne certa e uma lista dos cortes adequados e misturas de blends para você utilizar.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

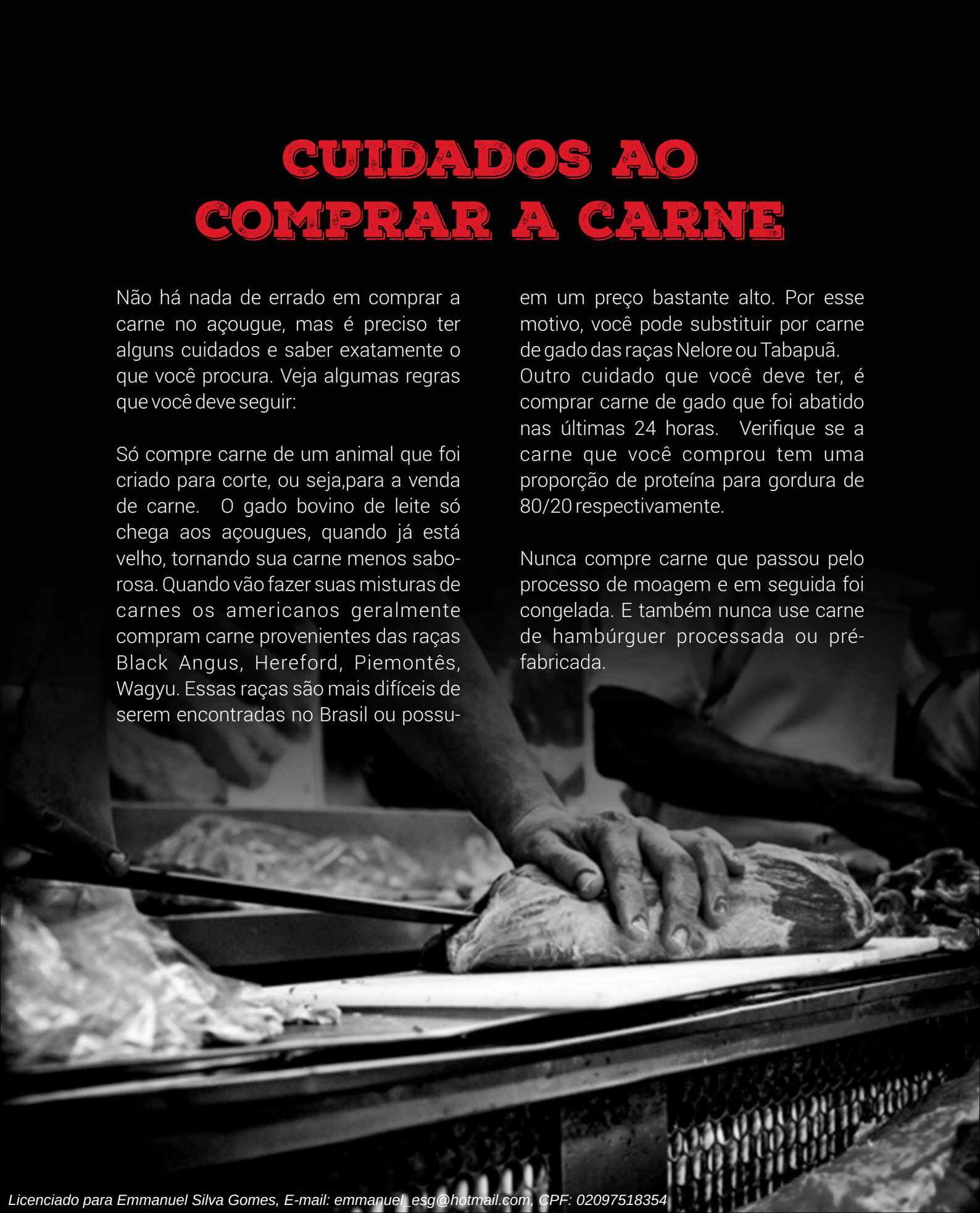
CUIDADOS AO COMPRAR A CARNE

Não há nada de errado em comprar a carne no açougue, mas é preciso ter alguns cuidados e saber exatamente o que você procura. Veja algumas regras que você deve seguir:

Só compre carne de um animal que foi criado para corte, ou seja,para a venda de carne. O gado bovino de leite só chega aos açougues, quando já está velho, tornando sua carne menos saborosa. Quando vão fazer suas misturas de carnes os americanos geralmente compram carne provenientes das raças Black Angus, Hereford, Piemontês, Wagyu. Essas raças são mais difíceis de serem encontradas no Brasil ou possuem um preço bastante alto. Por esse motivo, você pode substituir por carne de gado das raças Nelore ou Tabapuã.

Outro cuidado que você deve ter, é comprar carne de gado que foi abatido nas últimas 24 horas. Verifique se a carne que você comprou tem uma proporção de proteína para gordura de 80/20 respectivamente.

Nunca compre carne que passou pelo processo de moagem e em seguida foi congelada. E também nunca use carne de hambúrguer processada ou pré-fabricada.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

CRIANDO SUA PRÓPRIA MISTURA DE CARNES

Não importa qual o tipo de carne ou corte que você irá usar na hora de misturar e combinar as carnes. A chave para o sucesso desse processo é sempre respeitar a regra dos 80/20 e sempre manter essa proporção de proteína para gordura. Se você fizer isso, poderá fazer uma mistura com cortes simples ou complicados. Poderá misturar dois, três, quatro, ou até mesmo cinco tipos de cortes.

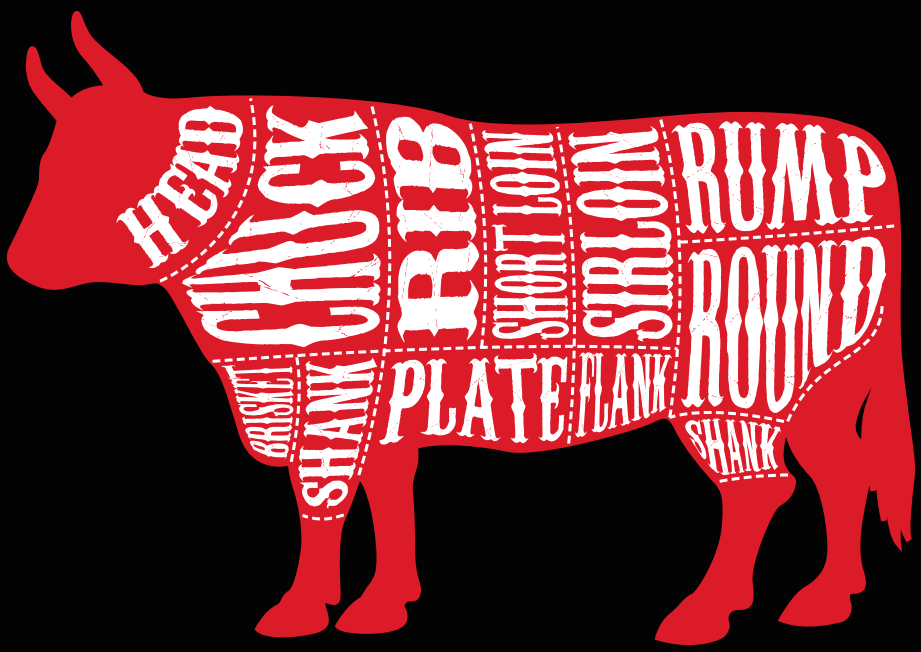
Antes de falar dos possíveis Blends, é preciso saber que os nomes dos cortes de carne norte-americanos são diferentes dos cortes brasileiros. Segue uma tabela com os nomes em inglês, com a região correspondente aproximada em português.

Na hora de escolher a carne de gado, a dica principal é dividir o boi em dianteiro e traseiro. No traseiro possuem carnes para churrasco, são mais macias. No dianteiro possuem carnes mais duras e muito boas para o hambúrguer.

A primeira qualidade das carnes do dianteiro é o sabor. E são carnes mais baratas, pois são mais difíceis de serem preparadas porque são mais duras. Mas o hambúrguer é feito de carne moída, então não há nenhum problema em usar carnes mais duras.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097[illegible]354



CHUCK (80/20) - ACÉM

O Acém, também conhecido como agulha, é um tipo de corte da carne bovina. Está localizado na parte dianteira do animal e representa 31,92 % do total. É o maior e mais macio corte do dianteiro do animal.

BRISKET (70/30) - PEITO

O peito é um tipo de corte da carne bovina que está localizado na parte dianteira do animal que representa 12,30 % dela.

RIB (70/30) - COSTELA

A costela é o corte com maior variedade de sabores, texturas e aromas, dada a característica de suas longas fibras, que exigem um tempo maior de preparo do que a maioria dos cortes tradicionais. É uma carne um pouco mais seca do que a costela ponta de agulha ou costela minga.

PLATE (90/10)

O plate é o corte proveniente do ventre da vaca é logo abaixo do corte das costelas. O plate produz os tipos de carne mais conhecidos no Brasil como a fraldinha e o bife vazio. Normalmente é uma carne barata, resistente e gordurosa. Nos Estados Unidos é o tradicional corte de carne bovino usado para fazer o pastrami. Os sabores sofisticados do plate servem muito bem para uma noite de hambúrguer mais extravagante.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

SHORT LOIN (85/15): CAPA DE FILÉ

A capa de filé um corte localizado sobre a ponta do contrafilé. Com textura desigual e grande quantidade de nervos, é uma ótima opção para o preparo de carnes com molho que precisam de cozimento mais longo. É ótima para o preparo de ensopados, refogados, assados, churrascos, preparo na grelha e picadinhos.

FLANK (93/7): FRALDINHA

Localizada próximo à costela do boi, a fralda (ou fraldinha) é constituída de fibras musculares mais grossas e longas, o que deixa a carne mais macia e suculenta. A fraldinha é um corte ideal para o preparo de ensopados, picados, cozidos, carne moída, carne recheada, carne desfiada (carne louca), caldos e sopa. Além disso, pode ser assada em churrasco ou na grelha, devendo ser cortada em tiras grossas.

SIRLOIN (85/15): CONTRA FILÉ

O corte de contrafilé é chamado dessa maneira por sua localização no boi, separada do filé-mignon apenas pelas vértebras lombares. Possui uma camada de gordura lateral que deixa a carne macia, suculenta e com sabor acentuado. É ideal para bifes de chapa, estrogonofe, grelhados, rosbife, medalhões, churrasco, grelha e assados.

SHANK (96/4): MÚSCULO TRASEIRO

Corte macio e muito saboroso. Indicado para o preparo de molhos, ensopados, carnes de panela, papinha e também sopas.

O músculo do traseiro pode pesar até 3,8 kg, seu corte é fibroso e quase sem gordura. Por ser uma carne não gordurosa, é muito oferecida para crianças.

É também conhecido como músculo mole.

OXITAIL (85/15): RABO

Também conhecido como rabada. Chamado de rabo (espanhol), queue (francês)e oxitail (inglês). É uma carne com osso muito saborosa, excelente para ensopados e cozidos. Pode ser preparado em pedaços, cortando vértebra, ou numa só peça.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

NOSSOS BLENDS

Agora você já está por dentro sobre quase tudo o que há para saber sobre cortes de carne. O importante é usar esta informação como uma diretriz e se divertir um pouco. Aqui estão alguns exemplos de algumas das nossas misturas preferidas de hambúrguer.

BLEND 1
50% SÍRLOIN / 50% CHUCK

50% CONTRA-FILÉ / 50% ACÉM

Se você não quiser só contra-filé ou só acém, combinar os dois é o próximo passo lógico. O contra-filé é um corte bem marmoreado e cai bem em um moedor de carne, enquanto o acém vai dar a você aquele perfil de sabor de hambúrguer clássico que é difícil de superar.

BLEND 2
70% SHORT RIB / 30% SKANK

70% COSTELA PONTA DE AGULHA / 30% MÚSCULO TRASEIRO

Não se deixe enganar, apesar da costela de ponta de agulha ser um corte de carne curto, ele é bastante marmoreado ou seja possui uma ótimo quantidade de gordura. Combinado com o corte do músculo que é uma parte do animal que está em constante ação. Essa combinação robusta, resulta em um blend recheado de sabor e muita personalidade.

BLEND 3
33% OXTAIL / 33% SKIRT STEAK / 33% BRISKET

33% RABADA / 33% ABA DE FILÉ / 33% PEITO

Uma combinação bem simples mas ao mesmo tempo muito excêntrica, com certeza essa combinação de sabor te deixara surpreendido.

BLEND 4
25% HANGER STEAK / 25% FLANK STEAK / 50% RIBEYE

25% BIFE DO VAZIO OU PACU / 25% FRALDINHA / 50% PONTA DO CONTRA-FILÉ

O blend mestre de todos tem um pouco de tudo e isso faz muito bem. A gordura da ponta do contra-filé é rodeado pela natureza magra da fraldinha e do pacu dá a essa mistura uma profundidade carnuda.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

MOENDO A CARNE

PASSO 1
Na hora de moer sua carne tudo precisa estar frio. Esta regra é especialmente importante quando for moer sua própria carne. Não se esqueça de jogar todas as peças (exceto a base elétrica) em seu freezer por pelo menos 30 minutos antes da moagem.

PASSO 2
Enquanto seu equipamento esta esfriando, coloque a carne fora da geladeira e inicie o processo de corte, o ideal e cortar em cubos de 1 polegada, não se preocupe não precisar ficar perfeito. Não se esqueça de remover qualquer nervo, tendão ou pele.

PASSO 3
Uma vez que sua carne esteja em cubos, coloque-a sobre uma bandeja e deixe no congelador até que as bordas estejam firmes ao toque, isso demora cerca de 20 a 30 minutos. Quando as carnes estão bem frias ela mói suavemente enquanto a carne em temperatura ambiente fica pastosa.

Se você estiver usando um tempero molhado, preparar a receita e lançá-lo com a carne em cubos imediatamente antes abatimento.

PASSO 4
Normalmente, existem 2 tipos de bocal, que vêm junto com o moedor de carne. Um deles é grosseiro, geralmente composto de buracos de tamanho 3/8 polegadas, e o outro e composto de buracos de tamanho 1/8 polegadas. Para um hambúrguer saudável, quase bife use o bocal grosseiro.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Para um hambúrguer mais tradicional mais texturizado que derreta em sua boca use o de 1/8 polegadas. É claro, que você pode fazer testes e misturar metade com um bocal e a outra com o outro até encontrar seu próprio meio termo.

PASSO 5

Ajuste seu moedor com o bocal de sua escolha, retire a carne do freezer e comece a colocar os cubos de carne no moedor, deixe-os cair suavemente da tigela sem usar as mãos, se possível evitando que a carne esquente. Algumas pessoas gostam de moer a carne uma vez, outros duas vezes ou até mesmo 3 vezes. A verdade e que não temos certeza se a tripla moagem é realmente necessária, mas recomendamos moer a carne duas vezes pois garante mais maciez e ajuda a prevenir que ele desmanche.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

GRELHANDO A CARNE

stá quase na hora de cozinhar os nossos hambúrgueres. Mas primeiro, temos que falar sobre a temperatura da superfície de cozedura.

ntes de iniciar o processo de cozedura, verifique se a superfície tanto da grelha, chapa ou frigideira esteja pelo menos 205°C (260° C é ideal). Tempere a carne e depois espalhe suavemente uma colher de chá de óleo uniformemente no lado do hambúrguer que irá tocar a grelha ou panela primeiro.

uando o lado que tocou na grelha estiver pronto para ser virado o óleo junto com a gordura da carne vai ter se espalhado atingindo toda carne do hambúrguer, garantindo que ela não grude na panela.

O TEMPO DE VIRAR A CARNE

1 - VIRANDO UMA ÚNICA VEZ

Uma dúvida que sempre surge e sobre quantas vezes você vai virar esta sua carne de hambúrguer de 200g? Bem, maestro, isso depende de quem você perguntar.

Existem vários mestres hamburgueiros que preferem virar a carne apenas uma única vez outros preferem virá-la várias vezes por isso te explicaremos qual a maneira correta de usar essas duas formas.

Talvez você seja uma dessas pessoas que durante toda sua vida de hamburgueiro virou sua carne apenas uma única vez, a verdade que eu gosto bem desse método além de ser bem simples e direto você conseguira obter um hambúrguer consistente e suculento.

Se você vai por esse caminho antes de assar sua carne, use seus dedos para fazer um pequeno recuo ou aperto no centro da carne porque geralmente quando assamos a carne de hambúrguer ela costuma a dá uma inchada no meio por isso fazemos isso para deixá-lo mais regular.

(A) - Uma vez que sua superfície de cozimento esteja quente e pronta, coloque a sua carne na grelha: Para um hambúrguer mal passado, deixe na grelha por 3 minutos de cada lado. Para um hambúrguer de mal passado para bem passado, deixe por volta de 4 minutos de cada lado, e assim por

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

diante.

(B)- Antes de você virar, passe sua espátula debaixo de seu hambúrguer e raspe-o com precisão e força. Quando você virar, use a outra mão para guiar a carne que estará muito quente sobre a grelha.

(C)- Após o flip, continue a assando o outro lado até que você atinja a temperatura desejada.

(D)- Se você for usar queijo em cima da carne, derreta antes de tirar a carne. O ideal e fazer isso quando faltar 90 segundos para que a carne esteja pronta.

2- VIRANDO VARIAS VEZES

Há chefs que preferem virar a carne várias vezes pois isto permite uma temperatura mais uniforme durante todo processo de cozimento da carne, dando-lhe uma crosta marrom escura no lado de fora, e mantendo uma temperatura constante em todo o núcleo do hambúrguer. Se você preferir usar esse método prepare para uma tarefa metódica.

(A)- A cada 2 minutos, vire com cuidado seu hambúrguer. Após 8 minutos, você deverá ter virado ele 3 vezes, expondo cada lado na grelha para um total de 4 minutos.

(B) - Verificar a temperatura do seu hambúrguer. Comece a vender seu hambúrguer após os primeiros 8 minutos, e se você estiver acompanho nossa tabela com certeza estará no caminho certo!

(C) - Colocar o queijo? Então faça assim: Coloque-o sobre a carne 90 segundos antes de terminar de cozinhar. Com esse nosso jeito cozinhar, será fácil prever esses 90 segundos finais é só olhar para um relógio.

(D) - Certifique-se de fazer uma última verificação de temperatura antes de retirar o hambúrguer da grelha. Depois de ter atingido seu objetivo, já pode começa a babar com antecipação.

NÍVEIS DE COZIMENTO	TEMPERATURA INTERIOR	TEMPO MÉDIO COZIMENTO	RETIRE DA GRELHA
MAL PASSADO	52º C	6-8 minutos	RETIRE EM 52º C
NO PONTO MAL PASSADO	57º C	8-10 minutos	RETIRE EM 57º C
NO PONTO	60º C	12 minutos	RETIRE EM 60º C
NO PONTO PARA BEM PASSADO	65º C	14 minutos	RETIRE EM 65º C
BEM PASSADO	72º C	15 minutos	RETIRE EM 72º C

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

DESCANÇO DA CARNE

Esta e uma regra que precisa de um pouco de paciência, mas os resultados valem a pena. A maioria dos cozinheiros pulam esta etapa do descanso e com isso seu hambúrguer perde pontos importantes. Mas o segredo está em deixa a carne descansar porque isso permite que sua carne realinhe o suco existente nela. E o que isso significa? Mais suculência, mais sabor e você com mais água na boca.

Por isso descanse suas carnes de hambúrgueres por 3 minutos as mais finas e 5 minutos as mais grossas. O ideal e ela descansar num ambiente de mais ou menos 46ºC se preferir você pode colocar no forno numa bandeja com papel alumínio.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

TEMPEROS

Os mestres do hambúrguer irão dizer que tudo o que você precisa para temperar a carne do hambúrguer é sal e pimenta. Mas existe uma oportunidade de se fazer muito mais que isso.

As composições dos hambúrgueres podem variar do mais simples até o mais sofisticado. O objetivo sempre será o mesmo: destacar e incrementar o sabor natural da carne, não mascarar. Você não deve perder nenhuma oportunidade para adicionar um pouco mais de sabor, frequentemente buscando combinações perfeitas de temperos que sirvam como base para uma deliciosa carne selada.

Esse elemento extra dará ao seu hambúrguer infinitas oportunidades que levarão a misturas e combinações de componentes e sabores que você não havia considerado anteriormente.

Você pode levar o seu hambúrguer para a direção que quiser baseado no seu gosto ou dos seus amigos. Tudo o que importa é que o sabor da carne do hambúrguer esteja bom para vocês. Sabores Americanos inspiraram as receitas deste capítulo. Algumas destas misturas irão parecer familiar, outras exóticas. Todas irão adicionar uma identidade verdadeira ao seu próximo hambúrguer.

Existem dois tipos de temperos aqui: molhados e secos. Tenha em mente que não há sal em nenhuma das receitas molhadas porque você não consegue



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

aquela crosta dourada crocante se adicionar sal a carne moída.

E se você tentar dos dois jeitos (sal dentro da carne e por fora), ela irá ficar muito salgada. Então, quando escolher um tempero molhado, lembre-se de seguir as minhas recomendações de tempero de acordo com o tamanho da carne de hambúrguer que você está cozinhando. E tudo ficará muito saboroso.

TEMPEROS MOLHADOS

RENDIMENTO: 1KG de carne
TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

MODO DE PREPARO

Tempere a carne misturando todos os ingredientes. Se você for moer a carne, jogue-a em cubos com o tempero molhado e moa como ensinado no primeiro capítulo.

Se você tiver moído em um açougue não tem problema, coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e misture gentilmente na carne até que se incorpore totalmente.

Assim que as carnes estiverem modeladas e cozinhando, lembre-se de temperar com sal kosher e pimenta.

- Para cada 140 g de carne de hambúrguer fina, utilize 1/4 colher de chá de sal e 5 porções (5 voltas no moedor de pimenta) de pimenta preta para cada lado.

- Para cada 250g de carne de hambúrguer grossa, utilize 1/2 colher de chá de sal e 12 porções (12 voltas no moedor de pimenta) de pimenta preta para cada lado.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:

Temperos molhados podem ser mantidos na geladeira por até 3 dias. Carne temperada pode ser refrigerada por 1 dia.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

1-EXPLOSÃO PICANTE

As pimentas de Cincinnati são uma grande bomba de sabor e possuem um perfil picante característico do inverno. Tenho que reconhecer que a pimenta Cincinnati é ousada. Os cozinheiros de Cincinnati colocam pimenta no cachorro quente e no espaguete. Então, por que não usar no hambúrguer?

INGREDIENTES

- 2 ½ colheres de chá de vinagre branco
- 2 ½ colheres de sopa de molho de carne (ou industrializado)
- 2 dentes de alho, moídos
- ½ cebola branca, cortada em cubos pequenos
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 pitada generosa de cravo em pó
- 1 pitada generosa de pimenta jamaicana
- ½ colher de chá de cacau em pó
- 1 colher de chá de pimenta caiena
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino, bem moída

2-MOLHO DE PIMENTA

Acredite ou não, essa simples combinação de ingredientes é o que originou um adorado molho que os Americanos amam, especialmente no Sul. Eles mergulham até suas pizzas nele.

INGREDIENTES

- 1 ½ colher de sopa de suco de limão
- 2 ½ colheres de chá de vinagre de vinho tinto
- 2 ½ colheres de chá de molho inglês (ou industrializado)
- 1 colher de chá de alho moído
- 1 colher de chá de semente de aipo
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora

3-MOLHO SANTIAGO DE CALI

Uma das coisas importantes sobre Cali é o tempo quente e as confraternizações culinárias no quintal. O povo de Cali sabe como fazer. Eles gostam de consumir carne assada, picante, cheia de ervas, saborosa, brilhante e marcante.

INGREDIENTES

- ½ cebola média comum, cortada em cubos pequenos
- ½ ramo de coentro, cortado grosseiramente
- 2 dentes de alho, moídos
- 2 colheres de sopa de suco de limão espremido na hora
- ½ Jalapeno, moído
- ½ colher de sopa de pimenta-do-reino moída na hora
- 1/2 colher de chá de pimenta de arból, bem moída

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

TEMPEROS SECOS

RENDIMENTO: 1KG de carne
TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

Misture todos os ingredientes e utilize-os no lugar do sal e pimenta para temperar os hambúrgueres antes de cozinhar. Você terá mais do que precisa para temperar seus hambúrgueres, mas não tenha medo dos ingredientes que está misturando, eles são tão bons que você irá querer usá-los em tudo que preparar.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Em um recipiente bem fechado, os temperos secos podem ficar no armário por até 6 meses. (Se durarem isso tudo!)

1- TEMPERO DO TEXAS

INGREDIENTES
- 300 gramas de salgadinho de milho cheddar, bem moído no processador
- 1 tempero de queijo em pó
- 1 pacote de tempero para guacamole
- 1 colher de sopa de pimenta em pó

Misture tudo e jogue diretamente no seu hambúrguer na fase de descanso.

Quando utilizar esta mistura, escute o seu coração e não se segure.

2- TEMPERO NEWYORK

INGREDIENTES
- ¼ de xícara de pimenta-do-reino, moída grosseiramente
- 1 colher de sopa de semente de mostarda amarela, moída grosseiramente
- 1 colher de sopa de coentro puro, moído grosseiramente
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de sal kosher

3- TEMPERO DO MEMPHIS

É dito por aí que nenhuma cidade faz costelas melhor do que Memphis. Você pode experimentá-las suculentas ou ressecadas, e elas vêm inteiras ou em pequenos pedaços.

INGREDIENTES
1 xícara de açúcar mascavo light
6 colheres de sopa de sal kosher
1 colher de sopa de pimenta em pó
1 colher de chá de pimenta caiena
1 colher de chá de pimenta do reino moída na hora
1 colher de chá de pó de cebola
1 colher de chá de pó de alho
1 colher de chá de tomilho seco
1 colher de chá de tempero old bay

OLD BAY

Old Bay tempero originado em Baltimore mais de 70 anos atrás. Ele foi originalmente usado apenas como um tempero para frutos do mar e se tornou um sucesso instantâneo entre os amantes de caranguejo e camarão. O nome original para o tempero foi, "Delicioso Marca camarão e caranguejo tempero."

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Old Bay tempero é usado agora em muito mais do que apenas frutos do mar.

Essa mistura de temperos para frutos do mar tem origem nos Estados Unidos, e pode ser comprada pronta em mercados por lá, porém aqui no Brasil é mais complicado encontrar. Por isso fiz uma variação para ele.

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de sementes de aipo
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de mostarda em grãos
- 4 cravos inteiros ou uma colher de café rasa de cravos moídos
- 1/2 colher de sopa de páprica
- 1 pedaço pequeno de maciz (ou 1/4 de colher de chá de arilo de noz moscada moída)
- 3 folhas de louro
- 1/2 colher de chá de gengibre moído
- 1 colher de chá de funcho

MODO DE PREPARO

Moa todos os ingredintes em moedor elétrico. Quem não tiver um moedor pode comprar todas as especiarias em pó e misturar bem.

O arilo pode ser substituído por noz moscada e o funcho por erva-doce, caso você não encontre essas especiarias.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

PÃES

O pão tem o poder de fazer ou destruir qualquer ótimo sanduíche, e com o hambúrguer não há exceções.

Quando se trata de pão de hambúrguer, não há limites. Desde o humilde pão de batata, o distante pão pizza ou até o pão donuts que acabou de sair do forno. A única regra é que o pão deve acomodar o recheio como uma luva. Existem poucas coisas piores na terra dos hambúrgueres do que uma pobre combinação de pão-com-carne.

Muitos hambúrgueres perdem a marca quando uma adorável carne é colocada entre uma torre de pães que toma conta de tudo. O foco deve ser a carne; o pão está lá somente para dar suporte e complementar o hambúrguer.

Se você está determinado a fazer os seus próprios pães de hambúrguer, não há nada que eu possa fazer para convencê-lo do contrário. Quero que você saiba que estou de acordo com isso. Mas se você for comprar o pão de hambúrguer, lembre- se de que o pão não é simplesmente um ingrediente. Ele proporciona ao seu hambúrguer uma integridade estrutural e desempenha um papel importante no sabor final do seu hambúrguer.

Caso escolha um pacote do clássico pão com semente de gergelim, ou o pão caseiro, faça um favor: escolha os pães com um propósito, com convicção e com cuidado. Escolha algo natural. Sua padaria local é um ótimo ponto de



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

partida. Existem milhares de padarias artesanais por aí para suprir todas as suas necessidades em relação aos hambúrgueres.

Porém se você está pronto para a ocasião, então continue lendo, porque nós vamos colocar a mão na massa com farinha e fermento.

Cada vez mais, grandes chefs fazem seus hambúrgueres com pães caseiros., Elevando a refeição e encantando seus clientes. (Não deixe a parte artesanal lhe desanimar. Você é tão bom quanto esses caras.) Se você está pronto para jogar alguns pães no forno, irá descobrir que o processo é imensamente recompensador e mais simples do que você imagina.

Essas receitas levam tempo, mas surpreendentemente requerem muito pouco trabalho. Com um pouco de planejamento, você pode facilmente terminar uma fornada de pães enquanto relaxa com os seus amigos. Se você não está familiarizado com todos os detalhes de cozinhar, leia cada receita várias vezes, abaixe a sua cabeça e foque. Você talvez nunca mais voltará a comprar pães industrializados.

Em todas as receitas de pães, dou a você uma grande variedade da quantidade de farinha que irá precisar. Verdadeiros nerds fazedores de pães (Você sabe quem você é!) Usar uma balança para medir o peso é a única maneira de seguir. Certamente, medindo pelo peso é muito mais exato do que medir pelo volume, mas muitos outros fatores estão em jogo, incluindo, mas não limitando: temperatura, umidade e altitude.

O truque para fazer pão não é encontrar a quantidade exata de farinha, mas sim vigiar a sua massa.

Se a massa estiver pegajosa parecendo uma bagunça melequenta, está muito molhada. Adicione farinha em uma



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

xícara até atingir a consistência correta.
Sua massa deve ser grudenta, não molhada. Quando você encontrar o equilíbrio, irá entrar no ritmo rapidamente.



Para aqueles que querem fazer como a avó ou apenas não possuem um batedeira, podem fazer todos os pães deste capítulo a moda antiga. Simplesmente siga as instruções do mesmo jeito, usando uma tigela, força nos cotovelos, enquanto sova a massa, e uma atitude de campeão.

Uma dica muito importante, que te recomendo é que você use uma aro de massa quando for fazer seus pães para que eles cresçam para cima e uniformemente.

TOSTAR OU NÃO TOSTAR?

Esse é um assunto crítico no mundo do hambúrguer.



Alguns preferem o pão frio. Eu prefiro que em algum lugar esteja quente, mas não muito crocante, o que cria aquele adorável equilíbrio da estrutura macia.

Em um mundo perfeito, depois que o hambúrguer sai do gril ou da chapa para descansar, corte-o ao meio e deixe torrando nas laterais da frigideira, tostando e absorvendo as gotas do que escorreu da carne.

DICAS DE PERSONALIZAÇÃO

PÃES PRETOS: 15 a 20ml de tinta de lula ou anilina.
PÃES AMARELOS: 1 colher de chá (2,5g) de açafrão ou caril em pó
PÃES VERMELHOS: 1 colher de sopa de pimentão vermelho ou uma pitada generosa de pimenta de Caiena.



Pão Especial

GERGELIM

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes. E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com. CPF: 02007519354

Pão Especial GERGELIM

4 PORÇÕES

ingredientes

- 2 ½ colheres de chá de fermento seco
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1/3 xícara de água morna 38-43ºC)
- 110ml de cerveja, de preferência IPA
- 3 ovos (batidos com um garfo em uma tigela pequena, reservando 1 ovo)
- 1 1/2 colheres de chá de sal kosher
- 4 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
- 1/2 xícara de leite
- 3 1/2 a 5 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/4 xícara de sementes de gergelim

modo de preparo

1. Misture o fermento, o açúcar e a água em uma tigela pequena. Mexa delicadamente e deixe o fermento fazer efeito, por cerca de 5 minutos. Você saberá que está pronto quando o fermento ficar espumoso.

2. Em uma batedeira com o acessório de gancho de massa, adicione a mistura de fermento, cerveja, 2 ovos, manteiga derretida e sal. Misture em velocidade baixa por 1 ou 2 minutos. Adicione o leite e misture para incorporar.

3. Comece adicionar 1 xícara de farinha de cada vez, e misture aos poucos em velocidade baixa até incorporar. Uma vez que você adicionou 3 xícaras de farinha, aumente a velocidade para médio-baixo e deixe a máquina funcionando por 1 minuto.

4. Pare a máquina e toque na massa. Se estiver muito pegajosa, está úmida, adicione mais farinha, 1/2 copo de cada vez e continue misturando por mais 1 minuto. Continue desta forma. Se a massa não estiver mais molhada, misture-a na velocidade média até que esteja lisa e brilhante. Isso leva cerca de 3 a 5 minutos.

5. Passe azeite de oliva em uma tigela grande e coloque a massa. Cubra com

uma toalha ou filme plástico e deixe descansar em um local quente para que dobre de tamanho, isso por cerca de 1 hora. Pré-aqueça o forno a 205° C, antes de assar os pães.

6. Quando a massa dobrar de tamanho, cubra e polvilhe uma superfície com farinha, e dívida a massa em 12 pedaços pequenos ou se preferir em 8 pedaços maiores. Isso vai depender do tamanho que deseja para seu hambúrguer. Cubra com uma toalha limpa.

7. Trabalhe 1 pedaço de cada vez (e mantendo o restante coberto até que esteja pronto para usar), molde a massa em discos. Coloque os discos em uma assadeira grande, forrada com papel vegetal e repita o processo com a massa restante. Não aglomere os pães na assadeira; se necessário, use várias assadeiras.

8. Cubra os pães e coloque-os em um local quente (do lado do forno pré-aquecido serve), permitindo que eles cresçam uma segunda vez e dobre de tamanho. Isso leva cerca de 15 a 20 minutos

9. Pincele cada pão com o ovo batido e polvilhe gergelim por cima. Asse no forno por cerca de 10 a 12 minutos se os pães forem menores e 14 a 16 minutos, se pães forem maiores. Vire os pães de lado na assadeira até que eles fiquem marrom dourado e a temperatura interna atingir 95° C. Use um termômetro de leitura instantânea para medir.

10. Deixe esfriar um pouco antes de cortá - lo ao meio.


Pão de
BRIOCHE

Pão de BRIOCHE

8 PORÇÕES

ingredientes

- 1 xícara de água morna
- 3 colheres de sopa de leite
- 1 1/2 colher de sopa de fermento
- 1/3 xícara de mel
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 3/4 xícaras de farinha de milho
- 1 pequena pitada de sal
- 2 1/2 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1-2 colheres de sopa de mel (dependendo do seu gosto)

modo de preparo

1. Em uma vasilha de vidro, combine uma xícara de água morna, o leite morno, fermento e cerca de duas colheres de sopa de mel. Deixe descansar, sem mexer enquanto estiver espumento, cerca de 5 minutos. Enquanto isso, bata um ovo.

2. Numa vasilha grande, misture farinha de trigo, farinha de milho e sal. Adicione a manteiga e esfregue na mistura de farinha entre seus dedos, fazendo pedaços. Coloque na mistura de farinha de milho, ovo batido e o restante do mel até que uma massa se forme.

3. Alise a massa em um balcão limpo e enfarinhado e amasse, levantando-a e jogando contra o balcão e virando, até que esteja lisa e elástica. Ou você pode usar a batedeira com gancho para massa, batendo-a por aproximadamente 4-6 minutos. A massa ficará pegajosa. Se precisar, adicione um colher de sopa de farinha de trigo para ajudar a massa a se unir, mas pode ficar pegajosa.

4. Unte uma vasilha grande, forme a massa em uma bola e coloque na vasilha untada. Cubra com papel filme e deixe crescer em lugar morno até que tenha dobrado de tamanho, por um tempo de 1 a 2 horas.

5. Forre duas assadeiras com papel-manteiga. Divida a massa em oito bolas iguais ou 16 bolas para pães menores. Gentilmente enrole cada pedaço em uma esfera e arrume-os com 8 centímetros de distância entre um e outro na assadeira. Cubra folgadamente com um pedaço de filme plástico revestido com flanela de cozinha úmida e deixe os pães crescerem novamente em um local morno por uma a duas horas.

6. Coloque uma panela larga rasa de água na prateleira de baixo do seu forno e preaqueça o forno a 200ºC.

7. Bata o ovo restante com uma colher de sopa de água e pincele em cima dos pães. Asse, virando os pães de lado na assadeira durante o processo, até que a superfície esteja marrom-dourado, cerca de 15 minutos. Depois de esfriar completamente.

MANTEIGA SALGADA COM MEL

8. Misture a manteiga com o mel em uma vasilha. Pincele os pães mornos com essa manteiga se desejar e sirva.





Pão de BATATA

4 PORÇÕES

ingredientes

- 2 batatas médias Yukon Gold, tire a pele e corte em pedaços de 1 polegada
- 1/2 xícara de creme azedo
- 1 colher de sopa de cebolinha fresca picada
- Pitada generosa de sal kosher
- 2 1/2 colheres de chá de fermento seco ativo
- Pitada de açúcar granulado
- 1/2 xícara água morna (38-45ºC)
- 1 colher de chá de sal kosher
- 2 xícaras de purê de batatas
- 3 ovos (batidos com um garfo em uma tigela pequena, reserve-os)
- 1 pacote tempero instantâneo
- 4 a 5 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de fécula de batata ou farinha de batata
- 1/4 xícara de flocos de batata

modo de preparo

1. Adicione as batatas em uma panela de água fria. (Água deve cobrir batatas por 1 polegada.) Ferva e cozinhe as batatas até que estejam macias. Isso leva cerca de 12 minutos.

2. Escorra as batatas, coloque em uma tigela e amasse-as fazendo o purê. Adicione o creme azedo, cebolinha e sal. Prove o tempero e reserve.

3 Junte o fermento, o açúcar e água em uma tigela pequena. Mexa delicadamente e deixe o fermento agir por cerca de 5 minutos. Você saberá que está pronta quando o fermento estiver espumoso.

4. Em uma batedeira com o gancho de massa, adicione a mistura com fermento, o sal e o purê de batatas. Misture em velocidade baixa para incorporar a massa.

5. Adicione 2 ovos e misture bem.

6. Em uma tigela pequena, adicione o

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

molho instantâneo, 4 xícaras de farinha de batata e flocos de batata e a mistura que você preparou anteriormente. Misture tudo isso em velocidade baixa até que ingredientes estejam incorporados uniformemente. Isso leva cerca de 2 a 3 minutos.

7. Aumente a velocidade para média e misture até que a massa se pareça com uma bola. Faça isso por cerca de 1 minuto.

8. Pare a máquina e toque na massa. Se estiver muito pegajosa e úmida, adicione um pouco mais de farinha. Sempre um pouco de cada vez e continue misturando por mais um minuto. Continue desta forma. Uma vez que a massa não esteja mais molhada, misture -a na velocidade média até que ela esteja lisa e brilhante. Isso leva cerca de 3 a 5 minutos.

9. Passe azeite de oliva numa tigela grande. Adicione a massa nessa tigela e cubra com um pano. Deixe -a descansar em um local quente até dobrar de tamanho por cerca de 1 hora.

10. Preaqueça o forno a 205° C.

11. Quando a massa dobrar de tamanho, coloque-a sobre uma superfície grande polvilhada com farinha de trigo. Divida a massa em 12 pedaços pequenos ou 8 pedaços maiores e forme os pães de hambúrguer. Cubra com uma toalha limpa.

12. Trabalhando com 1 pedaço de cada vez (e mantendo o restante coberto até que esteja pronto para usar), molde a massa em forma de discos. Coloque os discos em uma assadeira grande, forrada com papel vegetal e repita com a massa restante. Não aglomere os pães na assadeira. Se necessário, use várias.

13. Cubra os pães e coloque-os em um local quente (mesmo ao forno préaquecido irá fazer o truque). Deixe crescer uma segunda vez até dobrar de tamanho, cerca de 15 a 20 minutos.

14. Pincele cada pão com o ovo batido. Asse no forno por cerca de 10 a 12 minutos se você fizer os pães no tamanho menor ou 14 a 16 minutos se fizer no tamanho maior. Deixe no forno até que os pães estejam marrom dourado e a temperatura interna de 95° C.
Use um termômetro de leitura instantânea.

15. Deixe esfriar um pouco antes de cortá-lo ao meio.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Pão PIZZA

4 PORÇÕES

Às vezes você quer uma pizza e um hambúrguer. O que você faz? Faça hambúrgueres de pizza!

Inspirados pelo stromboli, esses hambúrgueres de pizza são assim: uma massa de pizza bastante simples enrolada com peperoni e mussarela, moldadas em forma de hambúrguer e depois assados rapidamente para proporcionar a experiência final pizza-hambúrguer.

ingredientes

- 2 ½ colheres de chá de fermento seco
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1/3 de xícara de água quente (38-45°C), 1¼ copo de água em temperatura ambiente
-1 ½ colher de sal kosher
- 4 a 5 xícaras de farinha 00 (Você pode usar farinha de trigo comum, mas 00 é a melhor.)
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva, divididas
- 150 gramas de peperoni cortado em tiras
- 3/4 de xícara de mussarela ralada
- 1 ovo batido com garfo

modo de preparo

1. Misture o fermento, açúcar e 1/3 de copo de água morna em uma tigela pequena. Mexa gentilmente e deixe o fermento descansar por 5 minutos. Você irá saber o ponto quando o fermento espumar.

2. Na batedeira com o gancho de massa acoplado, adicione o sal na mistura do fermento e bata na velocidade mínima. Adicione o restante da água, farinha e 2 colheres de sopa de azeite de oliva e bata na velocidade mínima até que tudo se misture, por aproximadamente 1 minuto.

3. Aumente a velocidade para média e misture até que a massa se incorpore por completo e comece a soltar das laterais e do fundo da tigela. Desligue a batedeira e sinta a massa. Se estiver muito grudenta e molhada, adicione mais farinha, 1/4 de xícara por vez e continue batendo por mais 1 minuto. Continue dessa forma.

Quando a massa não estiver mais molhada, bata na velocidade média até que esteja macia e brilhosa, entre 3 e 5 minutos.

4. Levemente pincele uma tigela com o azeite restante. Adicione a massa. Cubra com um pano ou papel filme e deixe crescer em um lugar quente até que dobre de tamanho, por aproximadamente 1 hora. Pré-aqueça o forno a 200° C, antes de assar os pães.

5. Assim que a massa dobrar de tamanho, vire-a em uma superfície larga ligeiramente coberta com farinha de trigo. Divida a massa em 12 pedaços para hambúrgueres menores ou 8 pedaços para hambúrgueres maiores.

Pegue uma pequena porção de peperoni e mussarela (aproximadamente 2 colheres de sopa de cada) e incorpore-os na massa. Amasse em rodelas, moldando todas as bordas da massa.



Pão glazed DONUTS

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Pão glazed DONUTS

4 PORÇÕES

Ah, as rosquinhas com cobertura dos americanos: suaves, pegajosas, harmoniosas, derretem na boca. Sinfonia doce e exuberante!

Agora imagine esta deliciosa criação com um saboroso glacê escorrendo pelos lados.

Senhoras e senhores, eu apresento mais um pão de hambúrguer imaginável com uma receita que rende bastante.

ingredientes

- 2 ½ colheres de chá de fermento seco ativo
- ¼ de xícara de água quente (37-43°C)
- 2 ovos
- 1/3 de xícara de gordura vegetal
- 1/2 de xícara de açúcar granulado
- 1 ½ xícara de leite integral
- 5 xícaras de farinha de trigo comum
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 pitada de sal kosher
- 4 xícaras de óleo de canola

- GLACÊ

- 6 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de água gelada
- 1 pitada de sal kosher

modo de preparo

1. Em uma batedeira com o gancho acoplado, misture o fermento e uma xícara de água morna em uma tigela pequena. Mexa gentilmente e deixe o fermento ativar, por aproximadamente 5 minutos. Você saberá quando estiver pronto, pois o fermento vai espumar.

2. Coloque os ovos, a gordura vegetal, o açúcar e leite na tigela. Utilizando o gancho para massa, bata em velocidade média até que os ovos estejam batidos.

3. Mude para a velocidade mínima e adicione a farinha de trigo.

4. Assim que os ingredientes estiverem bem incorporados formando uma massa, amasse na batedeira por mais 2 minutos, nem mais, nem menos. Se a massa for muito trabalhada, as rosquinhas não irão derreter na sua boca. A massa deve estar pegajosa, mas não pode grudar nos dedos.

5. Pincele levemente uma tigela grande com azeite de oliva, coloque a massa, cubra com papel filme e deixe crescer por 1 hora.

6. Em uma superfície coberta com farinha, sove a massa até que fique com uma forma circular de 1,25 cm de espessura. Use um molde anelar de 8 cm ou um cortador de massa para cortar as rosquinhas. Tenha cuidado para cortar as rosquinhas próximas umas das outras para minimizar o desperdício das bordas. Se você acertar ao usar o anel, você terá um rendimento de 8 rosquinhas. Por favor não utilize as sobras. Elas estão perdidas.

7. Gentilmente acomode as rosquinhas em uma assadeira untada com farinha de trigo e deixe-as crescer novamente (descobertas) por 30 minutos.

8. Enquanto isso, coloque as 6 colheres de sopa de manteiga em uma tigela de metal sobre uma panela de água fervente e espere a manteiga se soltar. Aproximadamente 20 minutos até que toda a manteiga tenha derretido. Coe a manteiga e descarte as partes sólidas. Em uma tigela limpa, adicione a manteiga e os demais ingredientes e mexa até que fique uniforme.

9. Hora de fazer as rosquinhas! Aqueça o óleo na frigideira a 176C. Frite por exatamente 3 minutos cada lado. Quando chegar a hora de virar, faça cuidadosamente com uma colher de metal. Utilizando uma escumadeira, transfira as rosquinhas para uma grade.

10. Pegue a cobertura de sua escolha e derrame sobre as rosquinhas enquanto elas ainda estiverem quentes, para que a cobertura derreta um pouco e cubra a superfície superfície das suas rosquinhas.

11. Deixe a cobertura assentar por aproximadamente 2 minutos, corte as rosquinhas pelo meio horizontalmente e use como o seu pão de hambúrguer.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:

Armazene em um compartimento hermeticamente fechado em temperatura ambiente por 1 dia.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Pão TASTEFULL

4 PORÇÕES

Descobri que existe uma população inteira de comedores de hambúrgueres que acham que o brioche é o melhor pão para um hambúrguer. Porém, não estou convencido disso.

O brioche geralmente é muito pão para um hambúrguer, então o que deveria ser uma obra de arte, acaba se tornando um grande desastre.

Infelizmente, o mesmo acontece com o Chalá. Enquanto ele é delicioso sozinho, não faz muito sentido na terra dos hambúrgueres.
Mas, existe uma razão porque as pessoas são atraídas por esse tipo de pão; não posso ignorar o fato de que existe algo sobre esses sabores que combinam muito bem com um hambúrguer.

Então, eu combino o melhor de ambos em um incrível pão. A delicadeza de um bom brioche misturada aos doces sabores de um tradicional Chalá.

ingredientes

- 2 ½ colheres de chá de fermento seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/3 xícara de leite morno
- ¼ xícara de mel
- 5 ovos (1 ovo batido com garfo e separado em uma tigela pequena)
- 3 colheres de chá de sal kosher
- 1/4 xícara de azeite de oliva, mais 1 colher de sopa para untar
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal em cubos em temperatura ambiente
- 3 ½ a 5 xícaras de farinha de trigo comum.

modo de preparo

1- Misture o fermento, o açúcar e 1/3 de xícara de leite morno em uma tigela pequena. Mexa gentilmente e deixe o fermento ativar por aproximadamente 5 minutos. Você saberá quando estiver pronto, pois o fermento vai espumar.

2- Em uma batedeira com o gancho acoplado, adicione a mistura do fermento, mel, 4 ovos, sal, 1/4 xícara de azeite de oliva e manteiga. Bata na velocidade mínima por 2 minutos.

3- Adicione 1 xícara de farinha por vez, batendo no mínimo para incorporar a massa. Assim que você adicionar 3 xícaras de farinha, aumente a velocidade para média-baixa e deixe bater por 1 minuto.

4- Desligue a batedeira e sinta a massa. Se estiver molhada e pegajosa, adicione mais farinha, 1/4 de xícara por vez e continue batendo por mais 1 minuto. Continue neste ritmo. Quando a massa não estiver mais molhada, bata em velocidade média até que esteja macia e brilhosa, por aproximadamente 3 a 5 minutos.

5- Pincele levemente uma tigela grande com azeite de oliva. Coloque a massa na tigela e cubra com um pano limpo ou papel filme e deixe descansar em um lugar quente até que dobre de tamanho, por aproximadamente 1 hora.

6- Pré-aqueça o forno a 190 °C.
PAREÇA UM PROFISSIONAL e mantenha em mente a relação carne-pão enquanto prepara os pães. Você deve levar em consideração o encolhimento da carne de hambúrguer. (É algo real, confie em mim.) Ambas, finas ou grossas, as carnes de hambúrgueres irão encolher quando cozidas. A massa crua irá expandir quando assada. Levando isso em consideração, modele os seus pães 2,5 cm menores do que a carne de hambúrguer crua.

7- Assim que a massa dobrar de tamanho, coloque-a em uma superfície larga levemente untada com farinha. Divida a massa em 12 partes para hambúrgueres menores ou 8 para hambúrgueres maiores. Cubra com um pano limpo.

8- Trabalhando com uma das partes da massa por vez (mantenha as demais partes cobertas até que estejam pronta para uso), modele a massa em discos. Coloque-os em uma assadeira grande com papel manteiga e repita o processo com o restante da massa. Não coloque muitos pedaços em uma única assadeira. Use diversas assadeiras, se for necessário.

9- Deixe os pedaços da massa já modelados crescer mais uma vez, cobertos com um pano limpo em um local quente (próximo ao forno pré-aquecido fará a mágica acontecer), até que dobrem de tamanho, por 15 a 20 minutos.

10- Pincele cada pão com ovo batido. Asse no forno por aproximadamente 10 a 12 minutos para pães menores,14 a 16 minutos para pães maiores. Vire-os na assadeira na metade do tempo, até que os pães estejam dourados e o interior deles tenha atingido 93°C em um termômetro de leitura instantânea.

11- Deixe esfriar um pouco para cortar ao meio e montar o hambúrguer. Eles são ótimos quando acabam de sair do forno, mas também podem ser aquecidos no forno com um pouco de manteiga.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO: Pães armazenados em um recipiente bem fechado podem ficar fora da geladeira por 1 ou 2 dias. Eles também podem ser congelados



Pão AUSTRALIANO

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Pão AUSTRALIANO

4 PORÇÕES

ingredientes

- 300g de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de cacau em pó ou chocolate em pó
- 5g de fermento biológico instantâneo ou um tablete de fermento biológico fresco
- 3 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de mel
- 1 pitada de sal
- 200ml de água gelada

modo de preparo

1. Adicione o fermento, a farinha de trigo e misture bastante.

2. Acrescente o cacau em pó e o açúcar mascavo.

3. Aos poucos, coloque cerca de 90% da água gelada e adicione o mel. Amasse com as mãos. Depois de compactar a mistura, acrescente a manteiga e o sal.

Continue o processo de sova da massa. Se necessário, coloque o restante da água.

4. Depois disso, coloque a massa em uma bancada e sove até ficar bem lisa. Enrole a massa e dívida em seis partes. Em seguida, enrole as porções em formato de bola e depois coloque em um tabuleiro untado com óleo.

5. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 a 35 minutos ou até que a massa tenha dobrado de volume.

6. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de 20 a 25 minutos.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Pão SONHO

4 PORÇÕES

Objeto de desejo em muitas vitrines de padarias o sonho é um dos doces mais apreciados pelos brasileiros desde o início do século XX. Macio e recheado geralmente de creme de pasteleiro ou doce de leite. A iguaria nasceu em terras alemãs, onde é chamada de Berliner (bola de Berlin), e é tradicionalmente recheada com doces de frutas vermelhas.

ingredientes

·- 30g de fermento biológico fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 xícaras (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1kg de farinha de trigo
- Óleo para fritar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- Goiabada cremosa

modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até virar líquido.

2. Acrescente o sal, a água, o óleo, a baunilha e vá acrescentando a farinha, aos poucos, sovando até começar a desgrudar das mãos.

3. Modele bolinhas e deixe descansar sobre um pano de prato até dobrar de volume.

4. Frite em óleo não muito quente por 10 minutos ou até dourar por igual.

5. Retire com uma escumadeira e escorra em papel absorvente.

6. Corte ao meio, recheie com uma porção de goiabada e polvilhe com açúcar de confeiteiro.



English MUFFINS

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

English MUFFINS

8 PORÇÕES

ingredientes

“INICIADOR” DA MASSA:
- ¾ xícara de farinha de trigo
- ¼ xícara de água
- 1/2 colher de chá de fermento instantâneo

MASSA DO MUFFIN INGLÊS
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de fermento instantâneo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida
- 1 colher de chá de sal
- 3 a 3 ¼ xícaras de farinha de trigo
- Fubá para a sova
- Manteiga para a frigideira

modo de preparo

1- Faça o iniciador de massa: Misture a farinha de trigo, a água e o fermento para o iniciador em um vasilha pequena. Bata até que a mistura esteja suave e lustrosa, por volta de 100 batidas.

2- Deixe o iniciador descansar 1 a 12 horas: Cubra o iniciador e reserve por no mínimo 1 hora e no máximo 12 horas. O iniciador vai se tornar cada vez mais espumante quanto mais ele descansar e vai dobrar de massa. Quanto mais você descansar o iniciador, melhor é o sabor e a estrutura do seu muffin inglês .

3- Bata juntos, 1colher de chá de fermento e o iniciador na bacia da batedeira ou em uma bacia grande, junte o leite e bata novamente. A massa deve ficar bem espumosa.

4- Misture a massa junto: Adicione o açúcar, manteiga e sal à bacia e bata para misturar. Adicione três xícaras de farina e mexa com uma espátula rígida até formar uma massa desgrenhada e farinhenta.

5- Amasse a massa: Com um gancho de

massa na batedeira, amasse a massa até ela se formar uma bola macia por 5 a 8 minutos. Você pode amassar Alternativamente, amasse com as mãos no balcão. Se a massa estiver muito grudenta como goma de mascar, adicione farinha extra como precisar, tenha cautela para não errar. A massa está pronta quando ela forma uma bola suave e soltar da bacia e das mãos

6- Deixe a massa crescer de noite na geladeira: Transfira-a para uma bacia larga levemente coberta com óleo. Cubra e coloque na geladeira durante a noite ou por até 3 dias.

Muffins ingleses mais rápidos: Você também pode deixar a massa crescer a temperatura ambiente até que a massa dobre, 1 ½ a 2 horas, e então faça os muffins imediatamente. Esses muffins terão um sabor mais suave.

7- Divida e modele os muffins: Vire a massa crescida numa superfície de trabalho levemente enfarinhada. Use o raspador de massa para dividi-la em 12 pedaços iguais. Enrole cada pedaço gentilmente no balcão para modelá-la em bolas suaves e redondas.

8- Transfira os muffins para uma assadeira para crescer: Espalhe fubá generosamente sobre a assadeira e arrume as bolas em cima, espaçando-as um pouco. Se você tiver anéis de muffin, coloque-os ao redor das bolas neste ponto. Borrife o topo das bolas com mais fubá.

9- Deixe os muffins crescer até inchar: Para a massa que foi refrigerada, isso vai levar 1 ½ a 2 horas; para a massa de temperatura ambiente, vai levar aproximadamente 1 hora. Dependendo do tamanho do anel de muffins, eles não vão ocupar totalmente os anéis.

10- Esquente uma frigideira: Quando estiver preparado, esquente uma frigideira grande em fogo médio. Derreta um pouquinho de manteiga – suficiente para apenas cobrir o fundo da panela e impedir que grude.

11- Asse os muffins 5 a 6 minutos de um lado: Trabalhando em lotes, transfira alguns muffins para a frigideira – permita uns dois centímetros ou mais de espaço entre os muffins e não encha a panela. Se estiver usando anéis, transfira os muffins com seus anéis para a panela. Asse até a parte de baixo dos muffins estejam marrom dourado, 5 a 6 minutos.

12- Vire os muffins e asse o outro até ficar marrom dourado, 5 a 6 minutos. Se você prefere muffins menos inchados e mais finos, você pode gentilmente pressionar os topos com a espátula para prevenir que eles cresçam demais.

13- Ajuste o fogo como necessário: Se os seus muffins estão bronzeando

muito rápido no fundo (ou muito lentos), ajuste o fogo como necessário. (Se você achar que seus muffins estão dourando muito rápido, jogue-os no forno a 176ºC para finalizar o assado)

14- Termine de assar todos os muffins: Transfira os muffins assados para uma grade de resfriamento. Continue trabalhando em lotes até que todos os muffins estejam assados. Adicione um pouco de manteiga na panela entre um lote e outro para impedir que eles grudem.

15- Separe e sirva! Separe os muffins ingleses com um garfo, espalhe manteiga ou geleia (ou ambos) e coma. Muffins inglês irão durar por alguns dias numa vasilha hermética e são fantasticamente aquecidos no forno elétrico. Muffins ingleses frescos podem ser também envoltos firmemente em papel filme ou papel alumínio e mantidos congelados por até 3 meses.



Pão BISCUIT

4 PORÇÕES

ingredientes

- 5 xícaras de farinha
-- 1 colher de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 copo mais 2 colheres de sopa de manteiga, congelados
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de cebolinha ou cebola verde, finamente picada
- 1 copo de cheddar, ralado
- 2 xícaras de butermilk (ver na sessão técnicas)
- Preaqueça o forno a 205°C.

modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 200ºC.

2. Em uma tigela grande, misture farinha, sal, açúcar e fermento em pó. Rale 1 xícara de manteiga congelada na mistura de farinha e misture delicadamente. Adicione a cebolinha, cheddar e o butermilk, misture até formar uma massa macia.

3. Despeje a massa sobre uma superfície e enrole em um quadrado de 10 por 8polegadas e 1 1/2 polegadas de espessura. Usando um cortador de biscoitos, corte a massa em 8 porções iguais.

4. Coloque a massa sobre um tabuleiro forrado com papel manteiga e coloque no freezer por 10 minutos. Isto ajudará a relaxar a manteiga. Enquanto os biscoitos descansam, derreta as 2 colheres de sopa de manteiga.

5. Escove os topos dos biscoitos com a manteiga derretida e asse por 25 a 30 minutos, até que fique bonito e dourado.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

QUEIJOS

Você pode escolher qualquer queijo que derreta bem para coroar um bom Cheeseburger, afinal isso é uma opção subjetiva, mas se quiser agradar a um maior número de pessoas, a lista abaixo poderá ajuda-lo a sair-se muito bem. Ela está baseada na escolha da maioria dos Burgers Chefs americanos, e tem o meu aval:



1 - Queijo Americano

Queijo americano (literalmente) é na verdade uma mistura de queijos, perfeitamente adequada para o hambúrguer muito bem preparado. Um equivalente a este queijo é o famoso toastinette condicionado em fatias finas, embalados individualmente e planejadas para acompanhar a receita do cheeseburger clássico.



2 – Cheddar Natural

Este queijo escuro, amarelo-laranja é um dos seus favoritos por um motivo. A escolha do clássica dá seu hambúrguer um sabor mais nítido, mais ousado.

Não há como errar usando o Cheddar Natural (produzido com leite de vaca). Os americanos consagraram esse tipo de queijo, original da Inglaterra, transformando-o em um dos três queijos mais vendidos do mundo. Cheddar e Hambúrguer combinam como "pão e manteiga". Para sorte dos amantes de um bom Cheeseburger, o Brasil agora produz o verdadeiro Cheddar, elaborado com o leite do Cerrado Mineiro.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



3 – Monterey Jack

Um dos queijos com melhor função de derretimento que leva a um abraço suculento no hambúrguer. O Monterey Jack reina nas culinárias Tex-Mex e Cali-Mex há muito tempo, mas recentemente os Chefs passaram a utilizá-lo nos Cheeseburgers e já o adotaram como um dos principais protagonistas desses sanduíches incríveis.



4 – Pepper Jack

A versão condimentada do Monterey Jack ganhou centenas de milhares de fãs por apresentar uma picância há muito esperada pelos amantes de Cheeseburgers.



5 – Colby

Um queijo tipicamente americano, de massa alaranjada, com sabor mais delicado que o Cheddar e com ótimo derretimento. Geralmente, é utilizado em combinação com outros queijos, como o Monterey Jack ou a Mozzarella, proporcionando um marmoreio visualmente agradável.



6 – Feta

Tradicionalmente, o Feta não entrava na lista dos queijos mais utilizados em hambúrgueres, mas com a popularização desse tipo de queijo nos EUA e Canadá, intrigantes receitas foram sendo lançadas e com sucesso. O sabor fresco e salgado do Feta combina muito bem com molhos à base de iogurte ou mesclado com vegetais.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



7- Gouda

Seja em sua forma defumado ou regular, esta variedade holandês de queijo produzirá um hambúrguer tão delicioso, que ele vai fazer seus olhos rolarem para trás de sua cabeça.

Com sabor a avelã ou picante, dependendo da idade liga bem com as especiarias e derrete facilmente.



8- Queijo de cabra

Queijo de cabra é cremoso, picante, para barrar e emparelha bem com qualquer coisa.
Podemos encontrar queijos de cabra de diversos sabores. Às vezes suaves e cremosos, ou por vezes sutilmente fortes. No sanduíche pode-se utilizar em fatias distribuídas pela carne quente em seu hambúrguer. Existem muitas opções de queijo de cabra para uma receita fora do padrão.



9 - Suíço

Os suíços sabem como fazer seus fondues, então faz todo sentido usar ele no topo da sua carne de hambúrguer. Originário da Suíça, o gruyere é muito consumido na França, onde acompanha pratos à base de massa.

Existem diversas variedades deste queijo mais ou menos gordurosos.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Os mais jovens são mais gordos e derretem bem; os mais velhos se tornam granulosos e o gosto é mais acentuado. O gruyere liga muito bem com a carne de vaca.



10- Mussarela

Sem dúvida a mussarela italiana é o convidado especial nos hambúrgueres. Maciez e suavidade fazem deste ingrediente uma excelente escolha para este tipo de sanduíche. Prefira a mussarela "real", feita com leite de búfala.



11- Raclette

Outra opção de consumo de um queijo geralmente reservado para apreciar com batatas e salsichas é utilizá-lo no hambúrguer, cortando-o em peças rapidamente derretidas, oferecendo um sabor doce e único para um típico hambúrguer da montanha.



12- Brie

O melhor ficou por último, porque não há nenhum queijo com maior cobertura e recheio que o brie. Mais lanchonetes devem se especializar e criar sua identidade usando este queijo cremoso em seus menus, porque seus clientes definitivamente irao voltar para comer mais.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

MOLHOS

Os molhos foram colocados na terra por uma única razão: acompanhar um delicioso hambúrguer.

Um grande hambúrguer é digno da adoração por si só. Há uma enorme diferença entre o que você precisa em um hambúrguer e o que você quer em um hambúrguer.
Certos condimentos complementam certos hambúrgueres e perfis de sabor.

Há uma surpreendente variedade de condimentos deliciosos, fáceis de fazer, além do catchup, mostarda ou maionese, transformando a porta da sua geladeira em um tesouro de molhos que complementarão seu hambúrguer e quase tudo que houver na sua cozinha.

KETCHUP

O ketchup Heinz foi a primeira inclusão no mundo maravilhoso dos condimentos e nós o tratamos como se fosse um alimento só nosso. Uma vez que gostamos de molho picante, delicioso e doce, é quase impossível não nos entupir de ketchup.
Por causa da popularidade duradoura da Heinz, o ketchup caseiro é um assunto complicado.

O Heinz é confiável, consistente e quase impossível de replicar. Mas no mundo do ketchup, está longe de ser o único sabor por aí a fora.

O Ketchup básico é apenas o ponto de partida. Embora sejamos apaixonados pelo Heinz, há também muito poder no ketchup caseiro. Veja algumas dessas possibilidades deliciosas aqui.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

KETCHUP UNAMI

(Unami significa os 4 sabores: doce, amargo, azedo e salgado)

INGRENDIENTES:

- 4 tomates Roma
- 2 colheres de sopa de azeite, divididas
- Sal kosh e pimenta fresca ralada, a gosto
- 1 cebola roxa pequena, cortadas em cubos
- 4 anchovas enlatadas em óleo, pisadas como uma pasta
- 1/3 xícara de tomate
- 2 dentes de alho preto esmagados ou 2 dentes de alho fresco
- ½ xícara de vinagre de maçã
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 1/3 xícara de Molho Inglês
- 400 gramas de tomates esmagados

MODO DE PREPARO

1 - Preaqueça o forno a190ºC.

2 - Corte os tomates Roma longitudinalmente em fatias de 3 ou 4 cm e coloque-os em uma assadeira forrada de pergaminho. Regue com 1 colher de sopa de azeite e tempere com uma pitada de sal e pimenta.

3 - Asse o tomate no forno por 30 minutos. Separe quaisquer sucos que vazar dos tomates.

4 - Abaixe o fogo para 160ºC e continue a assar os tomates até que estejam completamente macios e encolhidos, cerca de 45 minutos a 1 hora.

5 - Enquanto isso, aqueça o restante do azeite em uma panela em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe até ficar macia e translúcida, cerca de 3 a 5 minutos. Adicione as anchovas, o tomate, o alho preto e misture. Cozinhe até perfumar, cerca de 1 minuto.

6 - Adicione os ingredientes restantes, incluindo uma pitada de sal e de pimenta. Deixe a mistura fervendo.

7 - Diminua o fogo e cozinhe por cerca de 1 hora. Acrescente os tomates quando já estiverem assados.

8 - Deixe que esfrie um pouco. Depois bata o purê em um liquidificador, ajuste o tempero com sal, vinagre e açúcar, como desejado.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Você pode manter o Ketchup na geladeira por até um mês.

MIGNONETTE KETCHUP

(Mignonette é processo de quebrar ou partir ao meio os grãos de pimenta do reino para ajudar a liberar o seu aroma;)

Comece com o Umami Ketchup e adicione um mignonette tradicional para

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

aumentar a acidez. Jogue em profundidade e todos as ostras, tire-os no final. Quando passar em seus lábios, vai ficar um rastro deste incrível ketchup em seu paladar.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de Umami Ketchup (ou Heinz)
- 4 ostras frescas, limpas e sem concha
- 1/4 copo vinagre de vinho vermelho
- 2 colheres de sopa de cebola, picada (cebola de tamanho médio)
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino moída ralada.

MODO DE PREPARO

1 - Coloque o Umami Ketchup para ferver e adicione as ostras.

2 - Coloque os ingredientes restantes em uma pequena tigela e adicionem o ketchup.

3 - Cozinhe em fogo baixo. Mantenha-as cobertas até que as ostras comecem a abrir. Isso leva cerca de 15 a 20 minutos.

4 - Retire as ostras, mantendo o líquido das ostras na panela.

5 – Saboreie o seu tempero e desfrute com seu hambúrguer favorito.

NOTA DE ARMAZENAMENTO: Este ketchup é melhor consumido dentro de um ou dois dias.

KETCHUP DE BLOODY MARY

Muitas pessoas adoram um Drink, sendo jovem ou mais velhos, principalmente à noite. Mas quem disse que isso só pode ser apreciado à noite?

Aqui tomo a liberdade de colocar o amado sabor embriagado do Drink em um ketchup que pode ser consumido de manhã, meio dia, à tarde ou à noite.

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola roxa pequena, cortadas em cubos
- 2 talos de aipo em cubos
- Sal Kosher moído na hora e sal pimenta, a gosto
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de gengibre fresco, descascado e picado
- 1 colher de sopa de semente de aipo
- Uma pitada pimenta da Jamaica
- Uma pitada de cravo de chão
- 170g de pasta de tomate
- 3 pimentas jalapeno em conserva, picados e mais ¼ de xícara de seu líquido
- 1 colher de chá de rabano ralado
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de melaço
- ½ xícara de vodca
- 2 xícaras de água

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

MODO DE PREPARO

1 - Aqueça um panela em fogo médio e coloque o azeite de oliva. Adicione a cebola, o aipo e tempere com uma pitada de sal e pimenta. Cozinhe até ficar macio e translúcido, por cerca de 3 a 5 minutos.

2 - Adicione o alho, a gengibre e cozinhe até perfumar o ambiente, por cerca de 1 minuto, mexendo até incorporar.

3 - Adicione a semente de aipo, pimenta da Jamaica, cravo, pasta de tomate, pimenta japaleno e seu líquido, rábano, açúcar, molho inglês e melaço. Mexa para envolver. Adicione uma pitada generosa de sal e pimenta. Cozinhe até perfumar, entre 1-2 minutos, mexendo sempre e reduzindo o calor, se necessário, para evitar queimar.

4 - Adicione a vodka e 1/2 xícara de água e leve para ferver. Em seguida, abaixe o fogo e cozinhe pelo menos de 30 a 90 minutos. A mistura deve se parecer com uma versão mais fina de molho de tomate. Acrescente mais água em ¼ de incrementos de copo, conforme necessário para diluir a mistura. Quanto mais tempo você ferver é melhor, mas se você está pressionado pelo tempo, 30 minutos já é o ideal.

5 – Deixe esfriar um pouco. Depois bata o purê no liquidificador até ficar homogêneo. Se necessário, ajuste o tempero com sal e pimenta, semente de aipo e vodka.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO: Ketchup pode ser mantido na geladeira por até um mês.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

MUSTARD

Nos EUA o corredor da mostarda é possivelmente o maior no supermercado. E é por uma boa razão, é muito bom e totalmente viciante usar mostarda.

Tudo que você precisa são algumas sementes de mostarda e um pouco de paciência. Uma vez que você pegar a técnica básica, nada vai te impedir. Você vai bombardear seus amigos e família com um ataque de coisas gordas, bacon, cerveja, beterraba, hambúrgueres e entupir de mostarda até eles começarem a implorar pedindo misericórdia.

MOSTARDA INFALÍVEL

O mais importante sobre essa mostarda é que você pode usar isso como base para as outras mostardas de estilo do país.

Adicione a cerveja, vinho, alho, ervas, especiarias e o que seu coração desejar.

Basta misturar a mostarda à mão em uma tigela com uma abordagem rústica ou coloque todos os ingredientes em um processador de alimentos para amplificar os sabores.

INGRIDIENTES

- 2/3 xícara de grão de mostarda amarela
- 2/3 xícara de grão de mostarda marrom
- 1 1/3 xícaras de vinagre branco destilado
- 1 colher de chá de sal kosher

MODO DE PREPARO

1- Juntar todos os ingredientes em um recipiente com tampa que impeça a passagem de ar.

2- Armazenamento em temperatura ambiente por 3 dias.

OPCIONAL: Despeje o conteúdo do recipiente no liquidificador e pulse por 10 a 15 segundos, só até que as sementes comecem a abrir.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO: Pode manter na geladeira por até três meses.

CERVEJA, MEL, MOSTARDA E BACON

Bacon, cerveja e mostarda tudo junto. Essa mostarda é impressionante para espalhar em um hambúrguer, ou apenas comido com uma colher.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de cerveja âmbar ale
- 6 tiras de bacon cozido, 1/4 xícara de gordura reservada
- 1/4 xícara de mel
- 1/2 xícara de grão inteiro de mostarda (ou comprada)
- 1 colher de chá de sal kosher
- ¼ xícara de maionese padrão

MODO DE PREPARO

1 - Bata cerveja, bacon, toucinho, mel, mostarda e sal no liquidificador até ficar homogêneo.

2 - Despeje em uma tigela e bata. Leve à geladeira até esfriar.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Mostarda pode ser mantida na geladeira por até duas semanas.

MOSTARDA DE BETERRABA

INGREDIENTES

- 1 beterraba média
- 1 colher de sopa de sementes de cominho
- 1 xícara de mostarda (qualquer uma, caseira ou comprada)
- 1/4 xícara de endro fresco ou aneto picado
- 2 colheres de sopa de rábano fresco, descascadas e raladas

MODO DE PREPARO

1 - Pré-aqueça o forno a 190° C.
Enrole a beterraba em papel alumínio e asse até ficar macia, cerca de 60 a 75 minutos.
Descasque a beterraba quando estiver fria o suficiente para lidar com ela.

2- Coloque sementes de cominho seco assado em uma frigideira pequena em fogo baixo até perfumar, cerca de 3 a 4 minutos.

3 - Coloque tudo no liquidificador e pulse até ficar homogêneo, acrescentando um toque de água se a mistura estiver muito grossa.

4 – Use e abuse bastante em um hambúrguer de sua escolha.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Esta mostarda pode ser mantida na geladeira por até duas semanas.

MOSTARDA DIJON

A mostarda de Dijon é uma variedade de mostarda forte muito usada na culinária francesa. Ela é feita a partir de grãos de mostarda, vinagre, sal e ácido cítrico. Ela acompanha todas as carnes e entra na composição da maionese.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

INGREDIENTES

- 1/4 xícara (45 g) sementes de mostrada marrom
- 1/4 xícara (45 g) sementes de mostrada amarela
- 1/2 xícara (50 g) vinho seco branco
- 1/2 xícara (50 g) vinagre de vinho branco
- 1/2 col. de chá (pitada) de sal grosso
- 1 col. de chá (5 g) de açúcar mascavo (opcional)

MODO DE PREPARO

1- Pegue uma tigela pequena. Coloque todos os ingredientes nela e mexa bem. Cubra com papel filme (ou uma tampa bem fechada) e deixe em temperatura ambiente por 2 dias.

Esse é um passo obrigatório antes de bater e servir a mostarda. Os ingredientes precisam interagir para que todos os sabores da "dijon" sejam liberados.

2- Retire o papel filme. Cheire. Ficou bom? Transfira a mostarda para o liquidificador. Bata até atingir a consistência desejada -- deve levar cerca de 30 segundos para chegar a uma textura com pedacinhos.

Lembre-se que essa mostarda não atinge uma consistência totalmente lisa. Por isso, não fique a tarde inteira batendo.

3- Transfira a mostarda para um recipiente pequeno com tampa bem fechada. Cubra e refrigere por três meses. Um pouco de tempo (mas não muito) ajuda a melhorar o sabor.

O isotiocianato de alila, o óleo das sementes de mostarda, que dá pungência e ardência, tende a se dissipar com o tempo. Por isso, quanto mais tempo a mostarda ficar na geladeira, mais o sabor dela vai ficar fraco.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
mostarda irá durar na geladeira por até três meses.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

MAIONESE

Aqui está tudo que você sempre quis fazer, mas tinha medo de tentar: a maionese caseira.

Confie em mim quando digo que você entenderá a diferença entre a maionese caseira e a comprada. Você utilizará a maionese caseira para o resto de sua vida.

MAIONESE PADRÃO

Fazer maionese, significa criar uma emulsão.
Não vá muito devagar! Isso fará sua emulsão quebrar.

O molho italiano antes que você agite bem o frasco ira notar que tudo é separado.

Vinagretes tendem a ser emulsões temporárias, enquanto a maionese é uma emulsão permanente. (É por isso que é tão espessa e cremosa).

Um bom ritmo é de cerca de trinta segundos por xícara. Se acontecer de quebrar sua maionese, nem tudo está perdido.

Simplesmente coloque todos os ingredientes em um recipiente com um bico, adicione duas gemas novas juntas no liquidificador com uma colher de sopa de mostarda e uma colher de sopa de suco de limão e inicie o processo novamente, desta vez usando sua maionese quebrada no lugar do óleo.

Sua maionese pode ficar um pouco diferente do habitual, mas eu prefiro que você faça isso do que jogar tudo fora e começar tudo de novo.

Além disso, repetir estes passos ajudará a melhorar a criação de uma emulsão.

INGREDIENTES

- 2 gemas de ovo
- 1 ½ colheres de chá de sal kosher
- 1 colher de sopa de mostarda
- 3 colheres de suco de limão
- 2 xícaras de azeite de oliva
- 1 colher de chá de água fria

MODO DE PREPARO

1- Coloque as gemas, o sal, a mostarda no liquidificador junto com o suco de limão e misture por 30 segundos.
2- Com o liquidificador ligado, despeje metade do óleo numa velocidade lenta e constante.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

3- Adicione a água fria.

4- Devagar e com firmeza coloque o restante do óleo. (Tenha em mente que as etapas 2 a 4 devem levar cerca de 60 segundos no total)

Transfira a maionese para um recipiente para o armazenamento.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Essa maionese pode permanecer na geladeira pelo tempo de expiração dos ovos que você usou.

MAIONESE DE MISSÔ CURRY

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de Pasta enlatada de curry vermelho
- 2 colheres de chá de mostarda amarela
- ½ colher de chá de sal kosher
- 2 colheres de chá de molho de soja
- 2 colheres de chá de molho de seu peixe favorito
- 2 colheres de chá de missô vermelho
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 2 gemas de ovo
- 2 xícaras de azeite ou óleo de canola
- 1 colher de chá de água fria

MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes exceto o óleo e a água no liquidificador e misture por 30 segundos.

2- Com o liquidificador ainda ligado, despeje metade do óleo no processador em uma velocidade lenta e constante.

3- Adicione água fria.
Vá devagar, mas com firmeza e despeje o restante de óleo. (Tenha em mente que as etapas 2 a 4 devem levar cerca de 60 segundos totais.)
Leve à geladeira até que esteja pronto para usar.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
A maionese pode ser mantida na geladeira até a data de validade dos ovos que você usou.

MAIONESE CREOLE

Os ovos cozidos picados são representativos de uma época mais velha na culinária americana, um dos métodos e herança do sul.

Hoje não somos acostumados com ovos cozidos nos molhos frios, mas tente fazer esta maionese e você verá que estou contente por esta técnica ter sobrevivido ao longo do tempo.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

INGREDIENTES

- 2 xícaras de maionese padrão
- 3 colheres de sopa de molho tabasco
- 1 colher de chá de açúcar granulado.
- 1 colher de chá de sal kosher.
- 2 dentes de alho, picados.
- 1/3 xícara de mostarda de grão.
- 1/3 xícara de rábano, ralado fresco.
- 1/4 ramo de salsa, finamente picado
- 2 ovos cozidos, ralados ou picados.

MODO DE PREPARO

1- Coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e misture bem. Servir ou refrigerar imediatamente.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO

Essa maionese pode ser mantida na geladeira até a data de validade dos ovos que você usou.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

OUTROS TESOUROS

Mantemos nossas portas da geladeira com vários produtos como: molho inglês, molho de carne , molho chimichurri , molhos caseiros, ketchup, mostarda, maionese e outras bombas. Esses molhos são bons e vão bem com quase tudo, como pizza, costeletas, asas, nachos e hambúrgueres!

MOLHO WORCESTERSHIRE (INGLÊS)

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ xícara de cebola (vermelha ou branca), em cubos
- 4 dentes de alho, picados
- ½ polegada de gengibre fresco, descascado e picado
- Flocos de pimenta vermelha pitada esmagada
- ½ colher de chá canela em pó
- ½ colher de chá cravo
- 1/4 colher de chá de cardamomo
- ½ colher de chá pimenta da Jamaica
- ¼ de xícara de melaço
- ½ xícara de vinagre de vinho branco
- ¼ de xícara de vinagre de malte
- ¼ de xícara de vinagre balsâmico
- 3 colheres de sopa Maggi tempero ou molho de soja light
- 5 anchovas cheia de azeite, finamente picadas e transformada em uma pasta
- 1/8 xícara de pasta de tamarindo (encontrada em mercados asiáticos ou grandes supermercados)
- 2/3 xícara de açúcar granulado
- Sal Kosher, a gosto

MODO DE PREPARO

1 - Aqueça o óleo em um panela em fogo médio. Adicione a cebola e cozinhe até que fique macia e translúcida. Isso leva cerca de 5 a 7 minutos.

2 - Adicione o alho e gengibre e cozinhe até exalar o aroma, por cerca de 1 minuto.

3 - Adicione os flocos de pimenta vermelha, canela, cravo, cardamomo e pimenta da Jamaica e mexa para incorporar com a cebola e o alho até ficar perfumado, a cerca de 30 segundos.

4 - Adicione os ingredientes restantes e mexa para envolver.

5 – Quando a mistura começar a borbulhar levemente, abaixe o fogo e deixe bem baixo e cozinhe por pelo menos 30 minutos a 1 hora. Cozinhe

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

sempre em fogo brando por 30 minutos, isso se quiser um sabor mais suave. Caso queira um sabor mais forte e intenso, deixe ferver mais. Adicione um pouco de água, caso a mistura começar a engrossar ou ferver muito rápido.

6– Deixe esfriar um pouco, e bata o molho no liquidificador para que fique homogêneo, temperando com sal, se necessário. Este molho é muito grosso; Se quiser mais fino, basta adicionar água conforme necessário e misturar.

7 - Aproveite este molho imediatamente, ou leve à geladeira por alguns dias para deixar os sabores se misturarem.

MOLHO DE CARNE

INGREDIENTES

- 2 colheres de chá de óleo de canola
- 1 cebola pequena, picada
- 2 dentes de alho preto, picados (ou 2 dentes de alho fresco)
- 1/3 xícara de vinagre de xerez
- 1/4 xícara de passas
- ¼ de xícara de melaço
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 2 colheres de sopa de Dijon
- Raspas de 1 laranja
- 1 folha de louro
- 2 xícaras de Umami Ketchup
- ¼ colher de chá flocos de pimenta vermelha esmagada
- ¼ colher de chá de sementes de coentro

MODO DE PREPARO

1- Aqueça o óleo em uma panela média, junte a cebola e o alho e cozinhe até que doure por cerca de 5 a 7 minutos.

2- Adicione o vinagre e cozinhe até que reduza pela metade, cerca de 7 a 10 minutos.

3- Adicione os ingredientes restantes e cozinhe em fogo bem baixo, por 60 a 90 minutos, mexendo de vez em quando e adicionando água periodicamente.

4– Deixe esfriar um pouco; retire o louro e bata o molho no liquidificador até ficar homogêneo.

CREME CHIMICHURRI

Chimichurri argentino clássico é feito com salsa. Desenvolvi esta variação particular de chimichurri com coentro.

Ele é muito potente e concentrado, de modo que quando você bater com creme de leite e maionese ainda pode desfrutar da sua personalidade.

INGREDIENTES

- 3 limões, raspa e sumo
- 1/2 maço de coentro, caules e folhas
- 1 colher de sopa de coentro em pó

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

- 1 colher de sopa de cominho
- 2 dentes de alho, picados
- 2 xícaras de creme de leite
- 1 xícara de maionese padrão
- 1 ½ colher de chá de sal kosher
- 1 colher de chá de pimenta preta moída

MODO PREPARO

1- Junte as raspas e o suco de 1 limão, coentro em pó, coentro em folhas, cominho e alho no liquidificador e bata. Parabéns! Você criou um chimichurri concentrado.

2- Coloque a mistura em uma tigela, adicione o creme de leite e maionese e bata até ficar completamente incorporado.

3- Tempere com sal e pimenta e leve à geladeira pelo menos 3 horas antes de comer, para que os sabores possam se misturar.

MOLHO RUSSO

INGREDIENTES

-1/2 cebola amarela
-1/2 pimentão verde
- 1 xícara de maionese padrão
-1/2 xícara de molho de pimenta Heinz
-1/2 colher de chá de açúcar granulado
-1/2 colher de chá de sal kosher
- 1colher de chá de pimenta preta
-2 jatos de molho inglês.

MODO PREPARO

1 - Picar a cebola e pimenta verde em um processador de alimentos. Eu prefiro usar o botão pulse aqui para garantir que não criarei um puré, mas prefiro um produto finamente picado com um pouco de trituração e textura.

2 - Misture todos os ingredientes em uma tigela grande, misture bem e leve à geladeira imediatamente. Permitir que os sabores se casem e misturem sob a refrigeração durante pelo menos 12 horas antes do uso.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
Pode ser mantida por uma semana na geladeira

MOLHO MONTEREY

INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga
- 3 copos de queijo Monterey Jack ralado
- 1 xícara de creme de leite
- 115g pimentão verde em cubos
- 1 pitada molho picante (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

1- Derreta a manteiga em uma panela em fogo médio.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

2- Reduza o fogo para médio-baixo e mexa no queijo ralado até derreter.

3- Misture o creme de leite e pimentões verdes, e cozinhe, mexendo ocasionalmente apenas até aquecer.
Não deixe ferver.

MOLHO AIOLI

INGREDIENTES

- 3 dentes de alho picados
- 1 ovo grande
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 colher de sopa de salsa fresca picada
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 pitadas de pimenta preta moída
- 1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

1- Junte o alho, ovo, suco de limão, salsa, sal e pimenta em um processador de alimentos ou liquidificador.

2- Adicione o óleo em um fluxo lento e continue a processar até que a mistura tenha formado uma emulsão espessa.

MOLHO BEARNAISE

INGREDIENTES

- 4 cebolas roxas picadas
- 2 colheres de sopa de estragão
- 1 colher de chá de orégano
- 1 folha de louro
- 4 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
- 4 colheres de sopa de vinho branco
- 2 gemas
- 125g de manteiga gelada em pedacinhos

MODO DE PREPARO

1- Leve ao fogo, em uma panela pequena, a cebola, a pimenta, 1 colher (sopa) de estragão, o orégano, a folha de louro, o vinho branco, o vinagre e o sal. Deixe reduzir o líquido, até que sobre apenas 1 colher de sopa. Peneire.

2- Em uma panela ou tigela, misture as gemas com o líquido reduzido. Leve ao banho maria e sempre batendo, acrescente aos poucos a manteiga em pedacinhos, até que forme um molho consistente.

3- Retire do fogo e acrescente o restante de estragão e gotas de limão.
Sirva e espere os elogios.

MOLHO BLUE CHEESE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) margarina
- 1 cebola grande cortada em quatro partes

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

- 1 pitada açúcar
- 1 colher (sopa) farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) água
- 1/2 xícara (chá) vinagre branco
- 250 g queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

1- Em uma frigideira, derreta a margarina e refogue a cebola.

2- Assim que iniciar uma fritura, junte uma pitada de açúcar e deixe que a cebola toste.

3- Polvilhe a farinha e misture para cozinhar; adicione a água e o vinagre e mexa até obter um molho grosso.

4- Em um liquidificador, coloque o molho de cebola e o gorgonzola; ligue o aparelho fazendo triturar os ingredientes.

5- Tempere com sal se necessário.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Ultimate CHEESE BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 6 pães tasteful
- ½ cebola
- 800g de carne
- 45 ml de óleo vegetal
- 45g de molho russo
- 150 g de alface iceberg
- 8 fatias de cheddar inglês

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado no capitulo de pães, nessa receita usei o pão tasteful.

2. Molde a carne e forme 6 bifes de hambúrguer de mais ou menos 180g. Use uma frigideira ou grill e deixe cozinhar de acordo o grau de cozinhemto que lhe agrade.

3. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque o alface e um pouco de molho russo.

4. Coloque a carne com queijo cheddar derretido e molho, depois a cebola e o tomate cortado em rodelas finas passadas no azeite.

5. Termine colocando um pouco mais de molho na parte superior do pão.



especial

EGGBURGER

Caramelized Onions

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

especial EGGBURGER

Caramelized Onions

4 PORÇÕES

ingredientes

- 800g carne
- 4 fatias de queijo Edam ou Gruyere
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal e pimenta
- Cebola caramelizada
- Molho holandês
- 4 ovos
- Vinagre branco
- 4 muffins ingleses
- Alface Iceberg

modo de preparo

1. Prepare os muffins ingleses como indicado no capitulo de pães.

2. Aqueça uma panela em fogo médio, e siga os passos do capitulo acompanhamentos, para fazer a cebola caramelizada.

3.Depois molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 180g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

4. Quando faltar mais ou menos uns 2 a 3 minutos para carne ficar pronta, é a hora de escalfar os ovos. Comece por partir o ovo para dentro de uma colher e adicione-lhe alguns pingos de vinagre.

De seguida coloque o ovo num tacho com água quente, sem ferver e temperada com vinagre. Cozinhe o ovo durante alguns minutos até solidificar ao seu gosto (pique com um garfo para determinar o grau de cozimento que prefere).

Uma vez no ponto de cozimento desejado, retire o ovo e coloque-o numa taça com água fria ou gelada, de modo a parar o cozimento e manter a firmeza.

Espere 2 minutos e está pronto para servir.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metade inferior dos pães, coloque o alface ou rúcula.

6. Depois, coloque a carne, o queijo edam ou gruyere derretido, a ceboa caramelizada, o ovo, a rúcula e, por último, o molho holandês.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

wonderful DOUBLE Cheese Burger

4 PORÇÕES

ingredientes

- 800g Carne
- Batatas fritas
- Sal e pimenta
- 4 pães tradicional
- 8 fatias grossas de queijo mussarela
- 2 xícaras de queijo coalho
- 4 folhas de alface iceberg
- 4 colheres de sopa de maionese
- Molho de carne

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão de pães.

2. Aqueça uma panela em fogo médio, e siga os passos do capitulo acompanhamentos, para fazer as batatas fritas.

3.Depois molde a carne e forme 8 bifes de hamburguer de mais ou menos 100g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

4. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a maionese e uma folha de alface.

5. Depois a primeira carne com queijo mussarela derretido e em seguida a segunda carne também com queijo derretido.

6. Por ultimo coloque as batatas fritas o queijo coalho derretido e o molho de carne por cima de tudo isso.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

breakfest BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 500g Carne
- 4 muffins ingleses
- 8 fatias de bacon
- 2 colheres de xarope de bordo
- 4 fatias de queijo cheddar
- 4 ovos caipira
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 tomate grande
- 1 xícara de ervas (rúcula/manjericão)
- Molho ketchup caseiro

modo de preparo

1. Prepare os muffins como indicado na sessão pães.

2. Aqueça o forno a 200° e forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque as fatias de bacon sobre ela e refoge com 2 colheres de xarope de bordo. Asse por cerca de 20 a 30 minutos virando ambos os lados.

3.Depois molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 125 grs. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

4. Quando faltar mais ou menos uns 2 a 3 minutos para carne ficar pronta, e a hora de escalfar os ovos como indicado no capitulo de tecnicas.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a carne com o queijo cheddar derretido.

6. Depois 1 fatia grossa de tomate, 2 fatias de bacon, 1 ovo as ervas e por ultimo o ketchup caseiro.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Bacon WRAPPED Cheese Burger

4 PORÇÕES

ingredientes

- 600g Carne
- 4 pães de batata
- 4 fatias de queijo Monterey Jack
- 1 abacate grande (purê)
- 1 xícara de alface ou rúcula
- 2 pimentas-jalapenho, em fatias finas
- 1 cebola espanhola grande
- 16 tiras de bacon
- 1/4 xícara de xarope de bordo
- Maionese caseira

modo de preparo

1. Prepare os pães de batata como na sessão pães.

2. Descasque a cebola e corte em rodelas grossas de mais 1,5 cm. Separe as 8 rodelas mais grossas e enrole cada uma com 2 fatias de bacon, certificando-se que a cebola não apareça, use 1 palito de dente para fixar o bacon na cebola se preferir. Isso pode levar alguns minutos mas com certeza valera a pena o esforço.

3.Forre uma assadeira grande com









papel alumínio. Coloque uma grade sobre a assadeira e adicione as rodelas de cebola. Escove os anéis com xarope de bordo. Asse em forno pré-aquecido por 30 a 35 minutos.

4. Enquanto o bacon está assando, molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 150g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a 2 colheres de sopa de purê de abacate e a carne com o queijo Monterey Jack derretido.

6. Por ultimo coloque 2 anéis de cebola, alguns jalapeños (pimentas-jalapenho) e as folhas de alface ou de rúcula.

7. Espalhe uma colher de sopa de sua maionese caseira preferia feche com a parte superior do pão e sirva imediatamente.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Double TROUBLE Burger

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães tasteful
- cebola caramelizada
- 1kg de carne
- 45 ml de óleo vegetal
- 45g de maionese
- 150 g de alface iceberg
- Tomate
- 8 fatias de cheddar inglês
- 16 fatias de bacon
- Picles caseiro

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães, nessa receita usamos o pão tasteful.

2. Aqueça uma panela em fogo médio, e siga os passos da sessão acompanhamentos, para fazer a cebola caramelizada.

3. Molde a carne e forme 8 bifes de hamburguer de mais ou menos 125g. Use uma frigideira ou grill e deixe cozinhar de acordo o grau de cozinhemto que lhe agrade.

4. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque o a maionese caseira, o alface e o tomate.

5. Coloque a primeira carne com queijo cheddar derretido e bacon, em seguida a segunda carne com queijo e bacon.

6.Termine colocando 2 colheres de cebola caramelizada, picles caseiro, alface e um molho de sua preferência.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

the juice BLUECHEESE Burger

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães tradicional
- 650g de carne
- 8 fatias grossa de bacon
- 2/3 xícara de queijo azul
- 1 colher de sopa de xarope de bordo
- 1 tomate grande
- 1 cebola roxa
- 2 folhas de alface

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2. Aqueça o forno a 200° e forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque as fatias de bacon sobre ela e refoge com 2 colheres de xarope de bordo. Asse por cerca de 20 a 30 minutos virando ambos os lados.

3.Depois molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 150g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a a maionese a carne com o queijo azul derretido.

6. Depois a cebola roxa em rodelas, 1 fatia grossa de tomate, o alface e por ultimo mais maionese caseiro.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Australian BURGER

6 PORÇÕES

ingredientes

- 6 pães de hambúrguer tradicional
- 900g carne moída
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 6 fatias de queijo Gruyère (ou suíço)
- 1/2 abacaxi fatiado
- 6 ovos
- 12 folhas de alface
- 1 xícara de beterraba em conserva fatiada
- Molho bearnaise

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2.Depois molde a carne e forme 6 bifes de hamburguer de mais ou menos 150g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

3. Em uma panela grande, em fogo médio derreta a manteiga. Frite as fatias de abacaxi por aproximadamente 1 minuto e meio de cada lado.

4. Depois em outra panela limpa em fogo médio, derreta o restante da colher de sopa de manteiga e frite os ovos.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque o molho bearnaise 1 folha de alface e a carne com o queijo gruyere derretido.

6. Depois adicione o abacaxi a beterraba em conserva e o ovo frito se prefirir adicione mais molho.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Ground beef BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães tasteful
- 500g de carne para hamburguer
- Repolho roxo picado
- Molho aioli
- Picles
- Maionese caseira

CARNE MOIDA REFOGADA

- 500g de coxão mole moído
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de pimenta caiena
- 2 copos de cerveja preta
- 4 copos de água
- 1kg de tomates maduros
- 1 fio de óleo
- 1 cebola média picada em cubos
- 2 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- 500 ml de polpa de tomate pronta
- 1 colher de sopa rasa de açúcar

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na página *****.

2. Separe a carne moída em uma vasilha e reserve. Refogue a cebola, o alho, as pimentas e o sal por 10 minutos. Junte os temperos à carne crua e misture. Deixe fritar bem a carne e se precisar coloque um pouco de água, adicione a cerveja preta em temperatura ambiente; se estiver gelada vai interromper o cozimento e pode desandar a receita e deixe reduzir, mexendo sempre.

3. Em outra panela coloque metade da

água pra ferver. Acrescente os tomates inteiros na água e deixe ferver até soltar a pele. Esfrie os tomates em água corrente fria depois descasque e corte em cubos.

4. Refogue a cebola, alho e sal e acrescente os tomates picados em um fio de óleo. Adicione a polpa de tomate, misture com o restante da água. Coloque o açúcar e cozinhe por mais 20 minutos até engrossar.

5.Depois molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 150g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

6. Enquanto isso pique o repolho roxo e depois misture com a maionese caseira, fazendo meio que uma salada.

7. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a salada de repolho e a carne de hamburguer junto com o queijo cheddar derretido.

8. Depois adicione a carne moída, os picles caseiros, o molho aioli e feche com a parte superior do pão .











Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Caprese BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 english muffins
- 900g de carne
- 2 colheres de sopa de manjericão
- 4 dentes de alho, finamente picada
- 4 colheres de sopa farinha de rosca
- 1 gema de ovo
- 1 colher de chá de orégano
- Sal e pimenta
- Maionese caseira

TOMATE FRITO

- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 1/2 colher de chá orégano frito
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 xícara farinha de rosca
- 2 tomates grandes, cortados em rodelas de 1,3 cm de espessura
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de azeite
- 2 bolas de mussarela de búfala
- 12 fatias de presunto
- 1/2 xícara de folhas de manjericão fresco

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2.Depois molde a carne e forme 8 bifes de hamburguer de mais ou menos 120g. Deixe cozinhar de acordo o grau de cozimento que lhe agrade.

3. Separe três tigelas: uma com farinha, uma com os ovos batidos e outra com o orégano, o sal e a farinha de rosca.

Depois passe o tomate na farinha, em seguida, nos ovos batidos e por último na farinha de rosca e frite até dourar, cerca de 2 minutos.

4. Depois em outra panela limpa em fogo médio, derreta o restante da colher de sopa de manteiga e frite os ovos.

5. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a maionese e a primeira carne com queijo mussarela derretido e em seguida a segunda carne também com queijo derretido.

6. Depois adicione 2 fatias de presunto se preferir pode esquentar ele um pouco na frigideira. Termine com duas rodelas de tomates frito, o manjericão e uma ultima camada de maionese.



Fried Chicken BURGER

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Fried Chicken BURGER

8 PORÇÕES

ingredientes

- 8 pães biscuit
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 Kg salsicha italiana picante
- 1/2 xícara de manteiga
- 1/4 xícara de farinha
- 3 copos leite
- 1 colher de chá de sal
- 3/4 colher de chá de pimenta
- 4 peitos de frango
- 3 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá pimenta de Caiena
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de páprica
- 1/2 colher de chá de pimenta
- Óleo de canola para fritar
- Molho barbecue

modo de preparo

1. Prepare os pães biscuit como indicado na sessão pães

.

2. Aqueça uma frigideira em fogo médio e adicione o azeite. Frite a linguiça, quebrando-a em pedaços pequenos, até ficar crocante, isso levara cerca de 10 minutos. Retire a linguiça e coloque em uma tigela.

3. Na mesma panela, derreta a manteiga. Quando a manteiga derreter, adicione a farinha e misture. Cozinhe por 1 1/2 minutos.

Adicione lentamente o leite, mexendo continuamente até engrossar, cerca de 5 minutos. Depois adicione a salsicha e tempere com sal e pimenta.

4. Pegue os 4 peitos de frango e abra os ao meio deixando em formato de borboleta (8 porções mesmo). Coloque os em uma tigela e mergulhe com Buttermilk

cubra os com papel filme e deixe descançar na geladeira por 30 minutos ou se preferir por uma noite .

Pra quem não sabe o que é o Buttermilk ele é também conhecido como leitelho, que é basicamente o soro do leite coalhado. No Brasil e difícil encontrar o Buttermilk porem podemos fazer uma versão caseira, para isso use 1 xícara de leite integral e 2 colheres de sopa de suco de limão.

Coloque o suco de limão no leite passando-o por uma peneira e misture com uma colher de metal. Deixe descansar por 10 minutos. Você perceberá que está pronto pois o leite talha e muda de textura, ficando mais espesso.

5. Em uma panela grande, pesada e com tampa de fechamento firme adicione o óleo e espere ate que esteja bem quente.

6. Numa tigela grande misture a farinha, alho em pó, pimenta Caiena, colorau, sal e pimenta do reino.

7. Pegue os peitos de frango marinados no buttermilk e passe na mistura de farinha, revestindo-os completamente. Cuidadosamente coloque o frango no óleo e cozinhe por cerca de 8 minutos (ou numa temperatura interna de 160°).

8. Derreta 1 colher de sopa de manteiga em uma frigideira e frite os ovos até que estejam brancos e cozidos.

9. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque o alface o frango frito e 2 colheres de molho salciha, depois o ovo frito e se preferir outro tipo de molho.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

the especial BURGER House

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães tasteful
- cebola caramelizada
- 600g de carne
- 45 ml de óleo vegetal
- 45g de maionese caseira
- 150 g de alface iceberg
- Tomate
- 4 fatias de cheddar inglês
- 8 fatias de bacon
- Picles caseiro

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães, nessa receita usamos o pão tasteful.

2. Aqueça uma panela em fogo médio, e siga os passos da sessão acompanhamento, para fazer a cebola caramelizada.

3. Molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 150g. Use uma frigideira ou grill e deixe cozinhar de acordo o grau de cozinhemto que lhe agrade.

4. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a maionese caseira, o alface e a carne com queijo cheddar derretido

5. Depois coloque 2 fatias de bacon crocante, a cebola caramelizada, picles caseiro e um molho de sua preferência.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

The pulled PORK

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães tasteful
- 680g de carne para hamburguer
- Repolho roxo picado
- Molho barbecue
- Maionese caseira
- Jalapeño ou pimenta-jalapenho
- Maionese caseira
- 2kg de pernil suíno desossado
- 500 ml de azeite de oliva + 2 cebolas cortadas em meia lua
- 2 unidades de alho-poró
- 1 cabeça de alho fatiada
- 8g de cominho em pó (1 envelope)
- 1 colher de sopa de páprica picante
- 1 lata de tomate pelado
- sal e pimenta do reino a gosto

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2. Remova o couro e corte o pernil em cubos de 3 centímetros. Na panela de pressão, caramelize o alho e a cebola em quantidade suficiente de azeite. Após caramelizar a cebola, junte o porco e tempere com sal, pimenta do reino, cominho e páprica. Misture.

Corte os tomates dentro da lata e junte à panela. Nivela tudo no azeite e tampe a panela. Quando surgir pressão, cozinhe por uma hora

A carne deve desfiar ao ser misturada com uma colher de pau. Reserve.

3. Depois molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 180g. Deixe cozinhar de acordo o grau de

cozimento que lhe agrade.

6. Enquanto isso pique o repolho roxo e depois misture com a maionese caseira, fazendo meio que uma salada.

7. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a salada de repolho e a carne de hamburguer junto com o queijo cheddar derretido.

8. Depois adicione a carne de porco desfiada, o jalapeño ou pimenta-jalapenho cortada em tiras, o molho barbecue e feche com a parte superior do pão .



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Hot Brow BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 8 tiras de bacon
- 1 dose de uísque
- 2 colheres de açúcar mascavo
- 1kg carne moída
- 140g peito de peru defumado
- 4 pães tradicional
- 1 tomate grande fatiado
- Alface
- Molho Monteray
- 2 fatias cheddar ou queijo prato

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2. Molde a carne e forme 8 bifes de hamburguer de mais ou menos 125g. Use uma frigideira ou grill e deixe cozinhar de acordo o grau de cozinhemto que lhe agrade.

3. Pré-aqueça o forno a 350°.Em uma assadeira forrada com papel vegetal coloque as tiras de bacon e polvilhe o açúcar mascavo por cima. Asse virando cada lado de 25 a 30 minutos até que fique crocante. Fique de olho para não queimar o açúcar mascavo.

4. Abra os pães ao meio e deixe tostar durante 2 minutos sob o grill do forno. Na metades inferior dos pães, coloque a maionese caseira, e 2 carne com queijo cheddar branco derretido

5. Depois coloque o molho monteray, 2 fatias de bacon crocante, o presuto defumado e o tomate com a alface.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Sonho BURGER

4 PORÇÕES

ingredientes

- 4 pães sonho
- 800g carne moída
- 1 colher de sopa cream cheese
- 1 colher de sopa de queijo gorgonzola esfarelado
- 8 tiras de bacon
- 1 fatia de queijo mussarela
- Molho barbecue

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão pães.

2. Molde a carne e forme 4 bifes de hamburguer de mais ou menos 180g. Use uma frigideira ou grill e deixe cozinhar de acordo o grau de cozinhemto que lhe agrade, quando faltar 2 minutos para que a carne esteja pronta adicione o queijo e espere derreter.

3. Em quanto o queijo derrete coloque o bacon para fritar, e em seguida faça o creme gorgonzola junte os ingredientes e misture ate que fique homogêneo.

4. Abra os pães ao meio passe o creme gorgonzola, coloque a carne com o queijo derretido e depois outra camada de creme gorgonzola.

5. Por ultimo adicione um pouco de molho barbecue e feche com a parte superior do pão.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

hamburguela BOMB

4 PORÇÕES

ingredientes

- Pão glazed donuts
- 300g de sorvete de baunilha
- 2 colheres de sopa de nutella
- 1 colher de sopa de sucrilhos
- 1 caixa Biscoito Wafer Palito Look Chocolate
- 50g chocolate em barra alpino
- 1 Aro modelador de massa 8 cm

modo de preparo

1. Prepare os pães como indicado na sessão de pães.

2. Quebre a barra de chocolate de alpino em varios pedaços e separe a nutella, palito wafer e o sucrilhos

3. Abra o pão de donuts ao meio e coloque o modelador de massa em cima dele, adicione o sorvete de baunilha bem rapido e faça como se fosse uma carne de hamburguer.

4. Coloque de 6 a 8 palitos look em cima e depois adicione a nutella o alpino triturado e o sucrilhos

.

5. Por ultimo leve a geladeira e deixe congelar por 1 hora.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

EXTRAS



DORITOS CHICKEN

INGRIDIENTES

- 4 peitos de frango sem pele desossados
-1 saco grande de Doritos, sabor nacho (ou sabor de escolha)
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha
- 1-2 colheres de chá de pimenta caiena (opcional)
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

1- Corte o frango em fina ½ polegada de tiras.

2- Coloque o frango em uma tigela e despeje o creme de leite. Mexa para que o frango é revestido no leitelho. Cubra a tigela e coloque na geladeira por 2 horas.

3- Usando um processador de alimentos, esmagar os Doritos para que eles sejam uma textura semelhante ao panko ou migalhas grosseiras. Reserve em uma tigela grande.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

4- Coloque a farinha e a pimenta Caiena (opcional)em uma tigela e os ovos em outra.
 Bata os ovos para que eles fiquem bem misturados.

5- Preaqueça o forno a 205ºC e pulverize uma assadeira com óleo de cozinha.

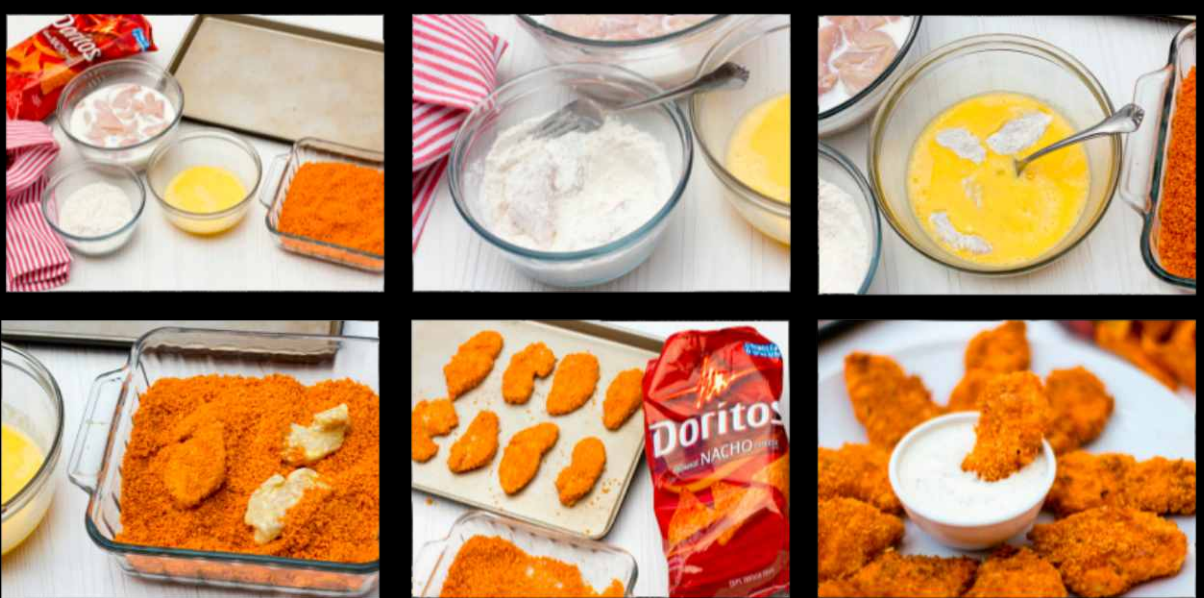
6- Organize as quatro taças em ordem: 1. bacia com o frango, 2. tigela com a farinha, 3. tigela com os ovos batidos, 4. tigela com os Doritos picados.

7- Usando um garfo, retire algumas tiras de frango e deixe o leite em excesso escorre. Coloque-os na farinha e mexa-os para que eles sejam coberto por farinha. Levante as tiras de frango fora da farinha e sacuda-os para tirar o excesso.

Passe as tiras do frango em ovo batido. Tire as tiras do frango do ovo e passe nos Doritos picados.
Coloque as tiras de frango na assadeira.

8- Asse no forno por 15-20 minutos, virando as tiras de frango ao meio do processo.

9- Sirva com molho ranch de soro de leite coalhado, molho de churrasco ou seu molho preferido.



Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



HOMEMADE FRIES

INGRIDIENTES

- 600 g batatas
- Sal
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

1- Coloque as batatas descascadas e cortadas em palito de molho em água. Reserve.

2- Em uma panela, ferva 2 litros de água. Quando começar a ferver escorra as batatas reservadas e coloque-as na água fervente por 3 minutos.

3- Escorra e coloque em uma vasilha com água fria e deixe repousar por 3 minutos e depois retire as batatas e enxague bem, mexendo para que se separem.

4- Depois do processo congele as batatas

5- Depois de congeladas, frite-as em óleo bem quente.

6- Tempere com sal a gosto.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



CAJUN SPICED POTATOES

INGRIDIENTES

- 1kg de batatas grandes
- 1 1/2 colher (chá) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca integral
- Uma pitada de pimenta caiena
- 1/2 colher (chá) de cominho em pó
- 1 colher (chá) de sal com alho (alho, cebola, cheiro-verde e sal socados até virar uma pasta)
- 1 colher (chá) de páprica
- 1 colher (chá) de pimenta preta moída
- 1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

1- Aqueça o forno a 220˚C. Lave bem as batatas, sem descascar, e corte-as em 8 fatias cada, no sentido do comprimento. Misture-as com azeite para envolvê-las.

2- Misture a farinha de rosca, a pimenta-caiena, o cominho, o sal com alho, a páprica, a pimenta e o orégano numa tigela à parte. Acrescente as batatas e misture até que estejam bem cobertas.

3- Arrume uma camada com as fatias de batata num tabuleiro antiaderente grande e asse por 35-40 minutos, até que estejam douradas e crocantes. Sirva quente.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



CEBOLA VERMELHA EM CONSERVA RÁPIDA

INGRIDIENTES

- 1 cebola vermelha
- Raspa e sumo de 1 limão
- Sal Kosher e pimenta moída, a gosto

MODO DE PREPARO

1- Usando uma faca muito afiada, corte a cebola ao meio e depois em tiras finas

2- Coloque a cebola em uma tigela com suco de limão e as raspas. Trabalhe ingredientes junto com os dedos até que todas as cebolas fatiadas estejam cobertas. Tempere a gosto com sal e pimenta.

3- Leve à geladeira até que as cebolas estejam com aspecto roxo brilhante e um pouco translúcida. Isso levará cerca de 3 horas.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



ONION RINGS

INGRIDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 xícara amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de água
- 1 xícara de vodka
- 4 xícaras de óleo de canola ou de amendoim
- 4 cebolas grandes Vidalia, cortadas em rodelas grossas 1/2 polegadas

MODO DE PREPARO

1- Em uma tigela grande, misture a farinha, 1 colher de sopa de sal, amido de milho e fermento em pó.

2- Na outra tigela misture a água com vodka. Lentamente, despeje a mistura líquida na mistura de farinha e mexa delicadamente para incorporar. Ela deve ficar na textura de uma massa panqueca. Se necessário, adicione mais água e dilua conforme o necessário.

3- A temperatura do óleo deve ser 205ºC . Adicione os anéis de cebola à massa e mexa até que fique completamente coberto. Quando o óleo atinge 205°C, coloque cuidadosamente os anéis no óleo e frite até dourar. Cozinhe por partes por cerca de 3 a 5 minutos.

4- Com uma escumadeira, retire os anéis do óleo e coloque no papel absorvente.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354

Polvilhe com sal (ou tempero de sua escolha) enquanto eles ainda estão quentes.

5- Repetir até que todos os anéis estejam fritos, certificando-se que o óleo sempre esteja nos 205° C.

6- Pronto agora é só aproveitar dessa maravilha.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354



CEBOLA CARAMELIZADA

INGRIDIENTES

- 2 cebolas vidalia, em fatias finas
- 1 colher de sopa de óleo de oliva ou óleo de canola
- 1/4 xícara de Worcestershire (inglês)
- 1 colher de chá sal kosher
-2 colheres de chá de pimenta preta recentemente rachada

MODO DE PREPARO

1- Em uma panela média, em fogo médio-baixo, caramelizar lentamente cebola com óleo, cerca de 25 minutos.

2- Uma vez que as cebolas estejam caramelizada, adicione o restante dos ingredientes. Cozinhe até que Worcestershire (molho inglês) tenha reduzida em um líquido viscoso e a cor das cebolas é um marrom profundo, cerca de 25 a 30 minutos.

3- Guarde na temperatura ambiente ou refrigerado.

NOTAS DE ARMAZENAMENTO:
A conserva dura na geladeira por até duas semanas.

Licenciado para Emmanuel Silva Gomes, E-mail: emmanuel_esg@hotmail.com, CPF: 02097518354