Senac
Fecomércio
Sesc
COZINHA
SHOW
SENAC CEARÁ
Fecomércio CE · Sesc · Senac
Sistema Comércio
Uma história de tanta gente

04 e 05/12 • 17h às 18h

Arroz cremoso de Jerimum com farofa de toucinho e carne de sol crocante

Por Eduardo Fernandes
e Anderson Alves

Rende 04 porções

Ingredientes

Arroz cremoso de Jerimum	
Cebola Pêra	50 g
Manteiga de garrafa	15 g
Jerimum cabotiá	200 g
Catupiry	100 g
Pimenta branca	1 g
Sal refinado	1 g
Arroz branco	100 g
Azeite de oliva	1 ml

Farofa de bacon	
Barriga de porco	200 g
Gordura do toucinho	50 g
Farinha de mandioca fina	200 g
Carne de Sol	
Carne de sol	300 g
Manteiga de garrafa	20 g
Cebola roxa	70 g
Decoração	
Micro verdes	q.b
Cebola roxa	12 g

Modo de preparo • Arroz cremoso

1. Em uma panela adicionar um fio de azeite e refogar a cebola Pêra cortada em brunoise. Quando a cebola estiver levemente dourada, acrescentar a água e temperar com sal.
2. Descascar o jerimum e cozinhá-lo em água com sal até o ponto de purê. Ao finalizar o cozimento triturá-lo até obter uma massa. Usar a água do cozimento para ajudar neste processo.

3. Em um recipiente, adicionar a massa de jerimum e acrescer a manteiga da terra aos poucos.
4. Para fazer o arroz cremoso, levar ao fogo uma panela com o arroz e adicionar o purê de jerimum e mexer. Incorporar, aos poucos, o catupiry e com a ajuda de uma espátula mexer até que fique cremoso.
5. Finalizar com a pimenta branca.

Modo de preparo • Farofa de bacon

1. Cortar o toucinho em cubos e levá-los ao fogo, até que fiquem crocantes. Retire-os.
2. Usar 50 g da gordura do toucinho para refogar a farinha de mandioca. Deixe-a torrar bem.
3. Retorne os toucinhos para a farofa, misture bem e corrija o sal.

Modo de preparo • Carne do sol

1. Adicionar à uma panela de pressão a carne do sol e deixe-a cozinhar por aproximadamente 30 à 40min. Desligue o fogo e desfie a carne.
2. Aquecer a manteiga de garrafa e refogar a cebola roxa.
3. Acrescentar a carne desfiada e refogar bem.
4. Fazer a montagem e decorar com micro verdes.

04 e 05/12 • 18h as 19h

Bolo de Amendoim com Caramelo Salgado e Praliné de Castanha de Caju

Por Eduardo Fernandes
e Anderson Alves

Rende 12 porções

Ingredientes

Bolo de Amendoim	
Ovos de galinha	3 unid.
Óleo de soja	100 ml
Leite liquido integral	360 ml
Açúcar cristal	270 g
Amendoim torrado e moído	120 g
Farinha de trigo sem fermento	240 g
Fermento químico	10 g

Caramelo salgado	
Açúcar refinado	240 g
Água filtrada	110 g
Creme de leite	180 g
Manteiga com sal	80 g
Extrato de baunilha	5 g
Flor de sal	7 g
Praliné de Castanha de Caju	
Castanha de caju	100 g
Açúcar Cristal	100 g

Modo de preparo • Bolo de amendoim

1. No liquidificador, coloque os ovos, o óleo de soja, o leite liquido, o açúcar cristal e o amendoim torrado e moído. Bater por 3 minutos.
2. Transfira a mistura para uma tigela e adicione a farinha de trigo sem fermento e o fermento em pó. Misture bem.
3. Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 30 minutos.

Modo de preparo • Caramelo salgado

1. Misture o açúcar refinado e a água filtrada: em uma panela grande, adicione água e açúcar e misture até que o açúcar se dissolva na água. Em seguida, limpe com um pincel os respingos da mistura nas bordas da panela. Este processo evita a cristalização do açúcar.
2. Caramelize o açúcar: leve a mistura de água com açúcar ao fogo e cozinhe em fogo médio-alto. Primeiro, começará a borbulhar nas bordas ou em apenas alguns pontos ao redor da panela. Logo, toda a superfície ferverá e o açúcar passará de opaco para claro.
3. Gire a panela: quando o açúcar ganhar uma coloração âmbar, gire a panela suavemente para garantir que o açúcar cozinhe uniformemente. Não utilize uma colher ou espátula, pois o açúcar pode cristalizar.

4. Adicione a manteiga: quando todo o caramelo estiver com a tonalidade castanha (entre 171°C a 178°C), adicione a manteiga fria cortada em cubos, mexendo até incorporar. A manteiga fria reduzirá a temperatura do caramelo e ajudará a incorporar o creme de leite/nata.
5. Adicione o creme de leite: adicione o creme de leite/nata, mexendo até incorporar. Recomendação - aumente um pouco a temperatura do creme de leite no micro-ondas antes de adicioná-lo ao caramelo. Espere esfriar para servir.
6. Adicionar a flor e sal e o extrato de baunilha para finalizar.

Modo de preparo • Praliné de Castanha de Caju

1. Caramelize o açúcar: Em uma panela em fogo baixo, adicione o açúcar cristal. Deixe derreter e caramelizar lentamente, mexendo ocasionalmente para garantir um derretimento uniforme e para evitar queimar.
2. Adicione as castanhas: Assim que o açúcar estiver completamente caramelizado, desligue o fogo e adicione imediatamente as castanhas de caju à panela. Misture rapidamente para que todas as castanhas fiquem envoltas pelo caramelo.
3. Despeje a mistura sobre uma superfície untada com margarina ou, preferencialmente, sobre um tapete de silicone (silpat). Espalhe bem com a parte de trás de uma colher ou faca para ajudar a esfriar mais rapidamente e evitar que se forme um bloco muito espesso.

4. Deixe a mistura esfriar e endurecer completamente. Depois de frio, quebre o praliné em pedaços do tamanho desejado, usando as mãos ou uma faca.
5. Você pode usar um processador para triturar o praliné em pedaços menores ou até transformá-lo em uma farofa.

04 e 05/12 • 19h as 20h

Biscuit de Coco, Cocada Cremosa e Mousse de Coco Queimado

Por Eduardo Fernandes e Anderson Alves

Rende 10 porções.

Ingredientes

Biscuit de Coco	
Água filtrada	13 g
Coco ralado	7 g
Farinha de trigo sem fermento	84 g
Manteiga sem sal	50 g
Ovo de galinha	1 unid.
Sal refinado	1 g
Cocada Cremosa	
Coco ralado	27 g
Leite condensado	132 g
Leite líquido integral	120 g
Manteiga sem sal	7 g

Creme inglês de coco	
Creme de leite	80 g
Fava de baunilha	1/6
Açúcar Refinado	334 g
Gemas	2 unid.
Leite de coco	80 g
Mousse de coco	
Chantilly pronto	47 g
Chocolate branco	64 g
Coco ralado	7 g
Creme inglês de coco	60 g
Gelatina incolor	5 g

Modo de preparo • Biscuit de coco

1. Processar a farinha de trigo sem fermento com o coco ralado, caso os flocos de coco sejam muito grandes.
2. Misturar a farinha de trigo processada com o coco ralado, o sal e em seguida adicionar a manteiga sem sal em ponto de pomada e esfarelar toda farinha e manteiga utilizando as pontas dos dedos (sablagem)

3. Misturar o ovo de galinha com a agua e adicionar a massa aos poucos, verificando a textura da massa, até que esteja completamente unida e homogênea.
4. Descansar a massa para abrir com o rolo para modelar como desejar (por meio de corte ou racionamento manual)
5. Levar para assar em uma forma forrada com papel manteiga, em forno pré-aquecido a 180 °C por 5 a 15 minutos, até o biscoito estar seco e dourado.
6. Esfriar antes de armazenar.

Modo de preparo • Cocada cremosa

1. Dispor o leite condensado, o leite integral, o coco ralado e a manteiga em uma panela e levar ao fogo médio.
2. Mexer constantemente até desgrudar do fundo da panela.
3. Esfriar antes de montar a sobremesa.

Modo de preparo • Creme inglês de coco

1. Dispor em um bowl as gemas (peneiradas) e o açúcar, bater com um fouet até se tornar um creme claro.
2. Misturar em uma panela o leite de coco, o creme de leite e a mistura de gemas e açúcar. Raspar a fava de baunilha e acrescentar as sementes a panela. Levar ao fogo baixo e mexa até ficar firme.
3. Retirar do fogo, dispor em um bowl e colocar um plástico filme em contato com o creme a fim de evitar formação de película grossa na superfície.
4. Esfriar antes de usar. Caso fique muito firme ao esfriar, basta incorporar com um fouet para utilizado.

Modo de preparo • Mousse de coco

1. Derreter o chocolate branco em banho maria ou micro-ondas.
2. Bater a mistura para chantilly gelado em uma batedeira até atingir o ponto firme.
3. Acrescentar (ainda batendo) o coco ralado, o creme inglês de coco, a gelatina hidratada e o chocolate branco e bater até incorporar completamente.
4. Retirar da batedeira e levar para gelar até estar firme.
5. OBS: Caso queira uma cor mais escura (coco queimado), fazer chocolate branco caramelizado, levando ao forno a 160°C por 25 minutos. Levar o coco para dourar no forno a 160 °C por 10 a 15 minutos.

Senac
Fecomércio
Sesc
Fecomércio CE · Sesc · Senac
Sistema Comércio
Uma história de tanta gente