

União Cooks convida
Jantar de Abertura 2018

Restaurante Épico
13 de Março às 20 hs

Cervejas no copo e no prato

*Um menu de 5 serviços
harmonizado com
as cervejas produzidas
pelo União Cooks*

Cardápio:

Aperitivo Fougasse

Entrada Pães de cerveja com
patê de fígado e pesto

1º prato Terrine de camarão

2º prato Cosce di Pollo recheada,
spaghetti de espinafre ao molho de cerveja

Sobremesa Tiramisù

Harmonização:

Cervejas artesanais produzidas pelo Cooks
Beer

Entrada PILSEN

1º Prato BELGIAN

2º Prato IPA

Sobremesa STOUT

Coordenador:

Luiz Fernando Pilotti

Equipe: Ricardo Lourenço,
Juarez Corte, Joel Corte, Edair de Conto,
Vicente Zepka, Wilson Cantes e Paulo R.
Obregon

Equipe de Harmonização:

Paulo Prado e Geraldo Mendes

COORDENAÇÃO DOS ENCONTROS MENSAIS:

Ibanês Pavinato e Walter Mattos

COORDENAÇÃO DA CERVEJA:

Ricardo Lourenço e Juarez Corte

Realização



Fougasse

Rendimento 500g

Ingredientes

300 ml de água morna

40 ml azeite

2 envelopes de fermento seco

250 g de farinha de trigo

250 g de mosto cerveja

10 g de sal

Modo de Preparo

Coloque em uma tigela, água, azeite, fermento, farinha de trigo, mosto e sal. Misture bem até formar uma massa lisa, fica um

pouco pegajosa. Deixe descansar por 30 minutos. Em uma forma untada com azeite estenda a massa e enfeite com alecrim, azeitonas e flor de sal. Pincele com azeite e leve ao forno, asse na temperatura de 220 graus



Pão de Cerveja

Rendimento 36 unidades de 50g

Ingredientes

500g farinha de Trigo

500g de farinha integral

4 xc de mosto de cerveja

3/4 xc açúcar mascavo

1 colher sal rasa (sopa)

3/4 xc óleo

1 pct fermento biológico

450 ml cerveja

Modo de Preparo

Misture as farinhas de trigo, o açúcar mascavo e o fermento biológico. No liquidificador coloque o mosto, cerveja, sal e óleo bata por 1 minuto. Em seguida coloque as farinhas e bata bem até ficar uma massa bem lisa. Deixe descansar por duas horas. Unte a forma com azeite de oliva e espalhe a massa e leve ao forno pré-aquecido por 45 minutos.

Pão de Cerveja com Levain (Fermentação Natural)

Rendimento 36 unidades de 50g

Ingredientes

500g de farinha de trigo

100g de farinha integral

200g de mosto de cerveja triturado

100g de beterraba crua triturada

490 ml de água mineral sem gás ou filtrada

20g de sal

30 g de açúcar mascavo

200 g de levain

10 g de fermento biológico seco

Modo de Preparo

Misture os ingredientes secos, inclua o mosto e a beterraba. Hidratar e deixar descansar por 1 hora. Incluir o Levain e o fermento e sovar bem até a massa ficar lisa, se necessário incluir farinha de trigo para ajustar a sova. Deixar descansar por 30 minutos, ou dobrar o volume. Fazer outra sova, fazendo dobras, deixe descansar por 20 minutos (Fazer o teste da massa com um copo de água, se uma bola de massa boiar esta pronta para assar). Untar uma forma levar a massa ao forno pré-aquecido (forno elétrico 250 graus por 30 minutos, baixar a temperatura para 200 graus por até 10 minutos) dependendo de cada forno.

Pesto de coentro

Rendimento 175g

Ingredientes

2 maço de coentro fresco

50 g de parmesão ralado

20 g de nozes

1 colher de alho amassado (2 dentes grandes)

Sal

Pimenta do reino

Azeite de Oliva

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e adicionar o azeite de oliva até dar a consistência.

Se o gosto ficar muito acentuado do coentro, pode acrescentar um pouco de salsa fresca.



Patê Fígado de Aves

Rendimento 60 porções de 25g

Ingredientes

700g de fígado de galinha (sem gorduras)

500g de bacon picado

01 vidro de pimenta tabasco ou a que preferir

100g de manteiga

01 alho poró

2 cebolas picadas

1 maço de ceboulete (pode ser cebolinha verde normal)

½ copo de Cachaça ou Whisky

1 maço de salsinha ou o que tiver de temperos

400g de Nata

Sal

Modo de preparo

Fritar o bacon na manteiga até enrugar. Reservar. Refogar a cebola, alho, alho poró.

Quando a cebola ficar transparente adicionar o bacon reservado e o fígado.

Fritar por uns 5 minutos

Adicionar o Whisky ou cachaça e a salsa picada grosseiramente.

Adicionar a nata (que não deve ferver). Processar no liquidificador e levar à geladeira.

Consumir no dia seguinte.



Terrine de Camarão

Rendimento 20 fatias

Ingredientes

1 xícara (chá) de alho-poró

100g de manteiga

1000g de camarão pequenos

500g batatas em purê salgadas

600g Cream cheese

Lemon Pepper

Salsinha picada

Sal (a gosto)

Azeite de Oliva

Modo de preparo

Numa frigideira, coloque o alho-poró na manteiga quente e acrescente uma pitada de sal.

Reserve o alho-poró e aproveite a mesma frigideira para dourar os camarões no azeite. Tempere os camarões com Lemon Pepper e sal (a gosto). Depois de dourados, reserve os camarões. Em um bowl, misture as batatas em purê com o cream cheese e acrescente salsinha picada. Com papel filme cubra um tabuleiro. Coloque salsinha picada no fundo. Distribua por cima da salsinha, os camarões. Em seguida, o purê e o alho-poró. Repita mais uma camada de camarão e finalize com o restante do purê. Envolve a parte superior do terrine com papel filme que ficou para fora e leve para a geladeira por 30m. Desenforme e sirva.



Frango recheado ao molho de cerveja

Rendimento 10 Pessoas

Ingredientes

10 coxas de frango
300g de presunto parma ou bacon em fatias
200g de ricota
100g de gorgonzola
120g nozes
120g aipo
2 cebolas
Alho picado
1lt de cerveja pilsen
150g manteiga
Tomates cereja
100g de queijo parmesão
Sal e pimenta a gosto
Molho
200g de requeijão
200ml de caldo de frango *
Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo do frango

Desossar as coxas de frango e marinar com cerveja e temperos a gosto. Recheiar as coxas com a ricota, nozes e aipo e enrolar com o presunto ou bacon. Untar a forma e dispor as coxas sobre rodela de cebola e alho picado. Reservar o líquido da marinada. Levar ao forno para assar regando as coxas com o líquido da marinada coado. Reservar o frango.

Modo de Preparo do Molho

Utilizar o rôti (fundo do assado) para fazer o molho.

Liquidificar o fundo do assado e peneirar se necessário. Se muito consistente adicionar cerveja a gosto. Agregar o requeijão. Ajustar sal e pimenta.

Empratamento

Dispor o spaghetti no prato e sobre ele a coxa de frango. Agregar o molho e os tomates. Finalizar com parmesão.

Spaghetti de Espinafre

Rendimento 10 pessoas

Ingredientes

800g de farinha de trigo
200g de farinha integral
10 ovos
300g de espinafre (pode ser o congelado)

Modo de preparo

Bater no liquidificador o espinafre com água e coar, se usar o congelado não precisa água, misturar a massa, os ovos e o líquido do espinafre até obter uma massa firme e homogênea. Passar a massa pela máquina de trefilar ou abrir e cortar com a faca.

Tiramissu

Rendimento 10 porções

Ingredientes

10 gemas de ovos

180g de açúcar

1 kg de queijo mascarpone

400 ml de café forte e frio

36 biscoitos champagne (originalmente eram os italianos savoiardi)

100g de cacau em pó, para polvilhar

Modo de preparo

Bata as gemas com o açúcar na batedeira, em velocidade máxima, até formar um creme branco e homogêneo. Adicione o mascarpone e continue batendo para o creme ficar bem consistente. Banhe os biscoitos no café.

Em uma taça faça a primeira camada de biscoito, coloque uma camada de creme por cima e polvilhe o cacau em pó. Repita o procedimento para a segunda e terceira camadas. Finalizado o doce com o cacau em pó e sirva-o imediatamente.



Cervejas que harmonizaram o jantar



PILSEN (BLONDE ALE)

Malte Pilsen 90%, Malte de Trigo 10%, Fermento S 04, Lúpulo Hallertauer

Cerveja clara, fresca e seca. Com amargor de baixo a moderado além do aroma do lúpulo, um toque muito sutil e adocicado do malte. O frutado é percebido, mas não se sobrepõe ao aroma e sabor. Corpo leve e carbonatação pouco acentuada.

BELGIUN ALE

Malte pilsen 83,33%, Malte Vienna 8,33%, Trigo Munich 8,33%, Fermento T58, Lúpulo Styrian

Cerveja dourada, densa, sabor rico, gosto residual prolongado e baixa carbonatação. Frutada com notas de cravo.

IPA

Malte Pale Ale 47,47%, Maris otter 47,47%, Crystal 5,06%, Fermento S 33, lúpulo Centennial e Cascade.

Cerveja âmbar Aroma marcante de lúpulos aromáticos ingleses combinados com altos percentuais de maltes, que trazem aromas e sabores de caramelo toffee.

Coloração acobreada típica do estilo, límpida e brilhante. Alto amargor, teor alcoólico e corpo com final de boca seco. A baixa carbonatação, forma um colarinho baixo e pouco persistente.

STOUT

Malte Pale Ale 64,94%, Malte Munich 12,99%, Vienna 6,49%, Malte chocolate 5,19%, malte café 3,90%, Aveia em flocos 6,49%. Fermento S05, Lúpulos Hallertauer Spalter e Zaas.

Cerveja escura de aroma que lembram cappuccino, chocolate e cacau. O corpo geralmente é cremoso, amargo e seco, e sua espuma é volumosa, devido a adição de aveia, e vai de uma cor clara até o marrom. O sabor característico se deve ao uso de maltes torrados na produção.