



Jantares Mensais da Confraria - 2016



Dia 11 de Outubro – 20h Espaço Cooks

Homenageado: **Ferran Adrià**



Coordenador:

Carlos Vicente Zepka

Equipe:

Roberto Morselli

Francisco Cruz

Sinval Souza

Eduardo Soviero

João Luis Castro Costa

Paulo Knopp

Waldemar Neto

Vitor Israel

Vilson Ferreira

Jorge Colombo

Harmonização: DAL PIZZOL Vinhos Finos

Cardápio:

*Salada Tartare de tomate
vagem, agrião com espuma de
yogurte - caprese molecular.*

1º Cavala à vinagreti

*2º Costela de porco ao molho
barbecue com polenta mole
gratina com parmesão*

*Sobremesa: Mousse de
chocolate.*



facebook.com/uniaocooks

COORDENAÇÃO DOS ENCONTROS MENSAIS:
José Ecil Teixeira e Clóvis Rubira.

COORDENAÇÃO DE VINHOS:
Magnus Casara e Dante Arioli

Patrocínio Master:



Patrocínio Ouro:



Apoio:



Parceiro Institucional:

TRAMONTINA

Ferran Adrià

No raiar dos anos 90, no pujante mundo da alta gastronomia, era praticamente um consenso que a Nouvelle Cuisine tivesse esgotado qualquer possibilidade de uma outra grande revolução nos fogões e que seus princípios norteassem a cozinha do futuro. Também era quase inquestionável que a França se mantinha senhora absoluta dessa arte e seguiria exportando-a para o resto do planeta sem que nenhuma outra nação lhe fizesse sombra. Nada indicava qualquer sinal de mudança no horizonte, até que surgiu Ferran Adrià.

Nascido em 14 de maio de 1962, em Hospitalet de Liobregat, cidadezinha dos arredores de Barcelona, na Espanha, o chef catalão Ferran Adrià Acosta é um autodidata sem tradição familiar no ramo, que, muito mais por acaso que por vocação, aos dezoito anos de idade, para ganhar um dinheiro extra nas férias, começou a trabalhar na cozinha lavando pratos.

De lá pra cá, ele se tornou um mito, com um séqüito de admiradores e seguidores espalhados pelo mundo todo. Seus livros tornaram-se best-sellers.

Mais que a uma cozinha de base mediterrânea e concepções futuristas, Adrià gerou uma nova cultura gastronômica baseada no produto, no trabalho e na técnica. Para a revista *Time* americana, ele revolucionará a cozinha do século 21; a revista *Business Week* o incluiu entre os 50 líderes das grandes mudanças na Europa no século passado; Paul Bocuse declara aos quatro ventos que com Adrià se inicia algo verdadeiramente novo; o grande Jöel Robuchon o considera seu herdeiro natural.

Gênio, mago, surpreendente, instigante, inovador, polêmico. Alguns desses adjetivos, quando não todos, sempre surgem quando o tema é Ferran Adrià, o chef que vem virando a culinária de cabeça para baixo com sua cozinha totalmente fora dos padrões conhecidos, batizada de “desconstruída”, ou da “desconstrução”

Nela, cores, aromas, texturas e sons jogam continuamente com a imaginação. O impacto visual é forte. A cada minuto um matiz diferente se apresenta. O degustar tem ritmo e provoca sensações indescritíveis. Tudo é inusitado - os coquetéis têm diversas temperaturas e texturas, as sopas são sólidas; os ravioles explodem na boca provocando uma sensação líquida; pratos complexos como a paella são sintetizados num único grão que você come e sente o exato gosto de uma paella; as gelatinas são quentes. o sorvete é salgado... Cada um dos canapés, entradas, pratos e sobremesas que integram o menu degustação de Ferran Adrià constitui uma provocação para os sentidos.



Salada de vagem com tartare de tomate

Um tartare de tomates com uma salada de vagem que é igual a um tartare de carne tradicional.

Salada de vagem com tartare de tomate

Rende 4 porções

Ingredientes

- 200g de Vagem francesa
- 1/2 xícara de tomate concassé
- 1 cebola roxa bem picada
- 2 colheres de sopa de cebolinha francesa
- 1/2 colher de Vinagre balsâmico
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1 colher de chá de Vinagre de vinho tinto
- Sal e pimenta
- Brotos para enfeitar (pode ser de rabanete, rúcula ou alfafa)



Primeiro prepare o Tomate Confit – ele pode ser feito com antecedência de 2-3 dias e guardado na geladeira.

Em uma panela grande, coloque a água para ferver com sal. Corte as pontas das vagens e em seguida jogue na panela com água fervendo e cozinhe por 2-3 minutos. Retire as vagens e coloque em uma bacia d'água com gelo para parar o cozimento. Reserve.

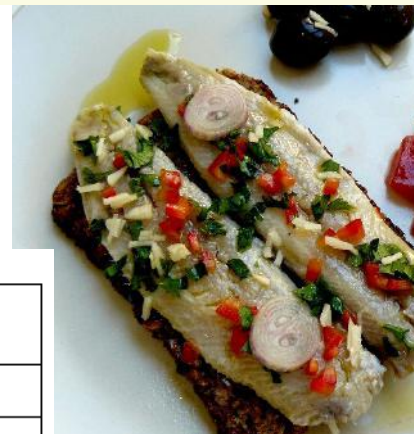
Pique os tomates e misture com as cebolas e as cebolinhas francesas. Tempere com o vinagre balsâmico, azeite sal e pimenta do reino. Misture bem e reserve.

Prepare o molho da salada de vagem batendo o creme de leite com um fouet até ficar parecendo um chantilli. Em seguida coloque o vinagre de vinho tinto e tempere com sal e pimenta. Seque bem as vagens e misture com o molho. Para montar, coloque um aro de metal no centro do prato e em seguida o tartare de tomate. Monte as vagens por cima formando uma torre e, sobre elas, coloque os brotos. Regue tudo com um pouco de azeite, sal e pimenta a gosto e pronto! Você tem uma deliciosa entrada sofisticada e diferente que tenho certeza que vai agradar carnívoros e vegetarianos.

Cavala ao vinagrete

Peça ao peixeiro para limpar, remover as vísceras e preparar o peixe, se desejar.

Outros tipos de peixe pequeno inteiro, como as sardinhas, também podem ser utilizados no preparo deste prato.



Ingredientes:	Para 2	Para 6	Para 20	Para 75
Cavala (200g cada)	2	6	20	75
Tomates maduros	1	3	750g	2 kg
Pimentas – malagueta (pequenas desidratadas)	1	3	15	40
Azeite de oliva extravirgem	120ml + 2 <u>colh. chá</u>	200ml + 1 ^{1/2} <u>colh. sopa</u>	1 l – 100ml	3,2 l + 200ml
Alcaparras em conserva	2 <u>colh. chá</u>	2 <u>colh. sopa</u>	100g	300g
Ramos de tomilho fresco	2	6	20	80
Pasta de azeitonas pretas	1 <u>colh. chá</u>	2 <u>colh. chá</u>	60g	190g
Manjeriço fresco	1 ramo	3 ramos	1 maço	2 maços

Modo de preparo:

Corte as nadadeiras do peixe utilizando uma tesoura de cozinha, remova as brânquias.

Abra o peixe cortando-o ao meio e deixando as duas metades unidas pela cabeça.

Faça um corte pequeno em cruz na parte de baixo de cada tomate. Em seguida, escalde-os em uma panela de água fervente por 30 minutos.

Mergulhe os tomates em uma tigela com água gelada.

Remova a pele dos tomates.

Parta-os ao meio, remova as sementes com uma colher e corte-os em cubos de 5mm.

Corte as pimentas desidratadas ao meio e remova as sementes.

Corte-as em tiras bem finas .

Coloque os tomates cortados em cubos dentro de uma tigela. Adicione a primeira quantidade de azeite de oliva, as pimentas cortadas, as alcaparras e os ramos de tomilho.

Tempere com sal e pimenta.

Amoleça a pasta de azeitona pretas com a maior parte do azeite de oliva remanescente .

Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Adicione um pouco de azeite e coloque o peixe na frigideira com a parte contendo a pele virada para baixo .Frite o peixe por 3 minutos ou até dourar em baixo .

Cozinhe o outro lado por mais 3 minutos e, em seguida, transfira o peixe para uma travessa com a parte sem pele voltada para cima. A carne deve estar dourada e succulenta.

Retire as folhas de manjeriço menores dos talos. Espalhe uma colherada de vinagrete de tomate sobre os peixes. Espalhe as folhas de manjeriço .

Em seguida, adicione algumas porções pequenas de pasta de azeitona preta.

Costelinha ao Molho Barbecue

A receita deste maravilhoso molho Barbecue está em seu novo livro "A Refeição em família", que é um livro totalmente diferente do Ferran Adrià criativo, cheio de espumas e texturas que conhecemos. Este livro mostra o que este grande chefe cozinhava para o seu Staff, composto por 72 pessoas, antes de dar início às suas criações. Tenho certeza que é um sucesso!!



Ingredientes:

- 3 dentes de alho descascados (15 g)
- ½ maço de capim cidró (30 g)
- 2 pedaços médios de gengibre (65 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)
- 1,2 kg de cebola roxa cortada em cubos médios (7 unidades médias)
- 270 g de açúcar mascavo (1 ¾ xícara de chá)
- suco de 2 laranjas (200 ml)
- 150 g de vinagre de xerez (2/3 xícara de chá)
- 120 g de melado (1/3 xícara de chá)
- 120 g de mel (1/3 xícara de chá)
- 60 g de mostarda (¼ xícara de chá)
- 15 g de molho inglês (3 colheres de sopa)
- 800 g de catchup (3 ¾ xícara de chá)
- 1,2 kg de tomate picadinho (8 unidades médias)
- 1 kg de costela suína
- sal a gosto

Modo de preparo:

1º- Com o auxílio de um batedor de carne esmague, separadamente, 3 dentes de alho descascados, ½ maço de capim Cidro e 2 pedaços médios de gengibre. Reserve-os separados.

2º- Numa panela grande coloque 2 colheres (sopa) de óleo, 1,2 kg de cebola roxa cortada em cubos médios e leve ao fogo médio por 5 minutos ou até dourar. Adicione o alho esmagado e refogue por 3 minutos.

3º- Acrescente 270 g de açúcar mascavo, suco de 2 laranjas, 150 g de vinagre de xerez, 120 gr de melado e cozinhe por 3 minutos.

4º- Despeje 120 g de mel, junte o capim cidró e o gengibre esmagados acima, 60 g de mostarda Dijon, 15 g molho inglês (tipo Worcestershire), 800 g de catchup, 1,2 kg de tomate picadinho e cozinhe por 30 minutos em fogo baixo. Depois deste tempo tempere com sal.

5º- Passe o molho numa chinoix ou peneira de malha fina e deixe esfriar.

DICA: Este molho rende +/- 1 kg e dá para temperar 4 costelinhas com 1 kg cada. Se você não for usar todo o molho, guarde-o por 1 semana em geladeira ou por 6 meses congelado e utilizá-lo depois acompanhando outras preparações que preferir

6º- Tempere 1 kg de costela suína com sal a gosto, espalhe 1 xícara (chá) de molho barbecue (feito acima) e leve ao forno médio, a 180° C, coberta com papel alumínio, por 2 horas, regando de vez em quando com o molho da assadeira. Depois deste tempo retire o papel alumínio e deixe mais 20 minutos até dourar. Sirva a seguir.

Mousse “Espuma” de chocolate

Essa receita de mousse de chocolate feita com o sifão de chantilly.

O sifão de chantilly hoje em dia é muito usado para fazer espumas diferentes e é um acessório divertido para você ter na sua cozinha. Se você está disposto a arriscar para inovar. Essa mousse de chocolate é muito fácil de preparar e o resultado final é uma espuma aerada que fica pronta em 20 minutos.

Mousse “espuma” de chocolate

Serve 6 porções

- 130g de chocolate amargo (60% cacau)
- 120ml de creme de leite fresco
- 4 claras de ovo
- 1 carga de nitrogênio para o sifão
- Avelãs, nozes ou amêndoas tostadas

1 – Pique bem o chocolate em uma tigela.

2 – Coloque o creme de leite em uma panela com fogo alto e deixe ferver

3 – Despeje o creme de leite sobre o chocolate picado e mexa bem com um batedor até ficar homogêneo. Reserve e deixe esfriar.

4 – Adicione as claras e bata tudo junto.

5 – Passe a mistura em uma peneira de malha fina e em seguida coloque no sifão.

6 – Feche o sifão, carregue com o nitrogênio e reserve até a hora de servir.

7 – Despeje a mousse em tigelas pequenas ou em um copo para servir, cubra com as avelãs carameladas ou com a cobertura de sua preferência e sirva!

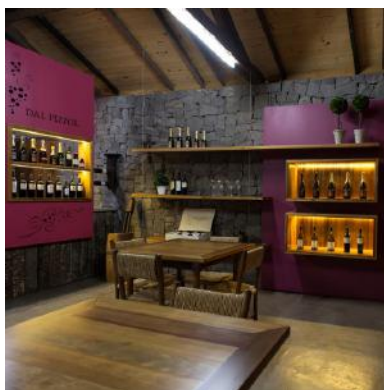


Ferran Adrià

Harmonização

DAL PIZZOL

Vinhos Finos



Criada em 1974, a Vinícola Monte Lemos, mais conhecida por Dal Pizzol, surgiu a partir de uma proposta diferenciada que privilegia a produção controlada. Comandada pelos irmãos Antônio e Rinaldo Dal Pizzol, a vinícola elabora anualmente 300 mil garrafas (225 mil litros) e tem como enólogo responsável Dirceu Scottá. O controle de qualidade tem início no cultivo da videira e, para isso, mantém parceria com produtores por meio de acompanhamento técnico realizado por dois enólogos e um engenheiro agrônomo da vinícola. A assessoria ocorre durante todo o processo, desde a variedade de uva a ser implantada até a colheita. Cada produtor recebe uma cartilha de procedimentos e práticas para o cultivo da videira. O material dá instruções, inclusive, sobre o limite de produção por área, variedade e sistema de condução da parreira. Essa parceria também contempla uma tabela de benefícios conforme a qualidade e tratamentos culturais implementados no vinhedo para cada safra.

Galeria de Fotos

A Dal Pizzol traz consigo uma tradição na vitivinicultura que remonta o Século XIX (1878), quando os primeiros imigrantes da família chegaram ao Brasil. Sua história expressa um talento natural e cheio de experiências, sabedoria e sensibilidade, que lhe permitiu alcançar a qualidade dos vinhos que elabora, através do amor no cultivo de castas nobres, do trato cuidadoso na arte do vinho e de um atendimento personalizado a todos que se relacionam com a Dal Pizzol.

A vinícola faz parte da Rota das Cantinas Históricas, distante 11 quilômetros do centro de Bento Gonçalves/RS. O projeto é composto por propriedades rurais que retratam a vida cotidiana dos imigrantes italianos que se instalaram nas encostas de Faria Lemos e lá cultivam a videira e seus costumes há mais de 130 anos. O passeio possibilita vasto contato com moradores locais que adoram partilhar dos seus saberes e fazeres, visita às cantinas com degustação de vinhos, espumantes e sucos de uva.

Os vinhos da Dal Pizzol podem ser encontrados no mercado nacional em lojas, delicatessens, hotéis, bares, restaurantes e no próprio varejo da vinícola, localizada no Km 5,3 da RS 431, distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves.

Salada Tartare de tomate vagem,
agrião com espuma de iogurte -
caprese molecular. – **Chardonnay**
1º Cavolo a vinagreti – **Pinot Noir**
2º Costela de porco ao molho barbecue
com polenta mole gratina com
parmesão – **Ancellotta**
Sobremesa: Mousse de chocolate.
Moscatel ou brut / Moscatel e Brut .

