

IGUATEMI DAILY

E-book

*de
Receitas*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 2 ao dia 8 de novembro.
Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo,
disponibilizadas exclusivamente na programação
#IguatemiDaily.

Continue acompanhando nossas redes sociais para
aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

ÍNDICE

Salgados

04

Doces

08

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@restauranteaima



RECEITA DE EBI SPICE

Aima

RECEITA



EBI SPICE

INGREDIENTES

- 500g de maionese
- 30g de pimenta tobanjan chili garlic
- 250g farinha para tempurá
- 70g de camarão rosa frescos
- 300ml de água com gás





EBI SPICE

MODO DE PREPARO

Molho de pimenta:

Misture 500g de maionese com 30g de pimenta tobanjan chili garlic e reserve.

Massa de tempurá:

Misture 250g farinha para tempurá com 300ml de água com gás.

Limpe 70g de camarão rosa e corte em cubos de 1cm. Incorpore-os na massa de tempurá e coloque para fritar. Depois que dourar retire e escorra.

Em seguida misture com 70g da maionese apimentada.

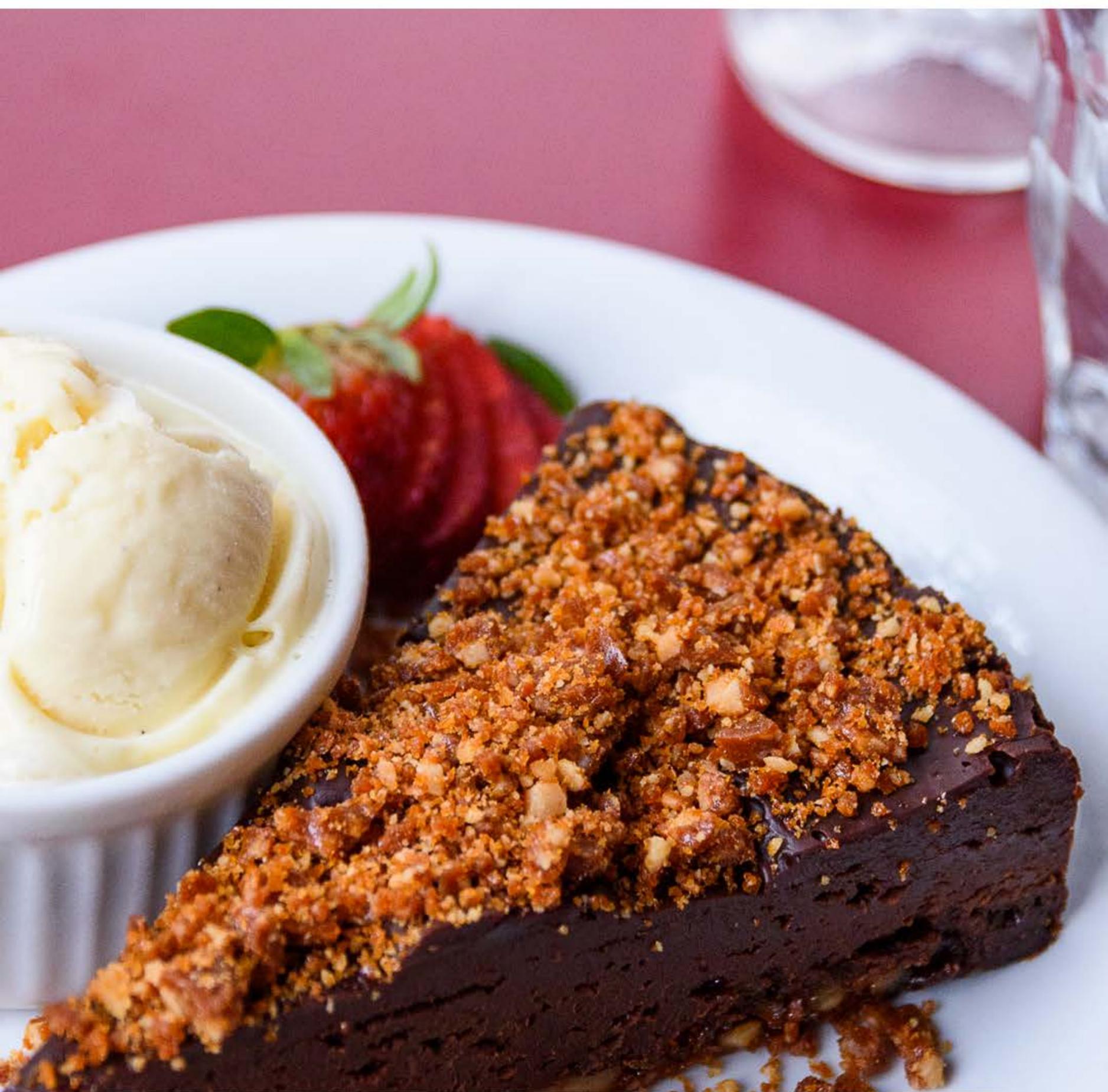
Sirva ainda quente.



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@lejazzbrasserie



RECEITA DE MOULLEAUX AU CHOCOLAT

Le Jazz Brasserie

RECEITA

GASTRONOMIA



MOULLEAUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTES

345g de chocolate 70% cacau em gotas

345g de manteiga integral sem sal

200g de açúcar refinado para a massa

100g de açúcar refinado para caramelizar

100g de macadâmia crua

7 ovos brancos in natura



por Le Jazz Brasserie



MOULLEAUX AU CHOCOLAT

MODO DE PREPARO

Antes de preparar a receita, corte a manteiga integral em cubos e deixe em temperatura ambiente.

Preaqueça o forno a 180°C.

Forre o fundo da assadeira com um disco de papel alumínio (ou papel manteiga), unte toda a forma com manteiga derretida e coloque dentro de outra forma maior (para depois assar em banho-maria).

Triture levemente as macadâmias e caramelize: em uma frigideira, faça um caramelo seco com o açúcar. Acrescentar as macadâmias e deixar caramelizar por 2 minutos.

Despeje as macadâmias caramelizadas sobre um tapete de silicone ou tábua e deixe esfriar para formar o caramelo.

Faça placas de caramelo e despeje sobre o fundo da forma untada. Reserve.

Coloque a manteiga e o chocolate em um bowl e derreta em banho-maria, mexendo, até ficar uma mistura homogênea. Tire do fogo e deixe em uma parte mais fria por 3 minutos.

Continua...





MOULLEAUX AU CHOCOLAT

MODO DE PREPARO

Com um batedor de arame, misture os ovos e o açúcar até branquear levemente, junte esta mistura de ovos ao chocolate derretido, misture bem até ficar homogêneo.

Despeje a massa na assadeira e bata um pouco para tirar as bolhas de ar.

Coloque uma assadeira dentro da outra e ponha no forno para assar em banho maria: já no forno, coloque água fervendo dentro da forma maior até atingir metade da altura da forma menor. Cubra com papel alumínio, feche o forno e asse por 45 min a 30 graus.

Tire do forno e deixe esfriar por uma hora antes de desenformar.

Quando estiver fria, inverta com cuidado em um prato e remova o papel alumínio do fundo, cuidadosamente. Inverta em outro prato para ficar virada do lado certo.

Corte a torta em 10 pedaços e reserve refrigerada.

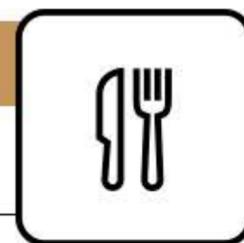


IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @juliana_nicoli_



RECEITA DE BOLO DE MILHO CREMOSO

Juliana Nicoli, Tá na Mesa

RECEITA



BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho verde
- 200ml de leite de coco
- 1 e 1/2 xícara de açúcar demerara orgânico ou de açúcar de coco
- 4 ovos grandes
- 1 colher de sopa de óleo de coco extravirgem
- 1/8 de colher de chá de sal marinho fino
- 1/2 colher de sopa de óleo de coco extravirgem, para untar
- 2 colheres de sopa de farinha de aveia, para polvilhar

UTENSÍLIOS

Assadeira de 20 x 26 cm

por Juliana Nicoli, Tá na Mesa





BOLO DE MILHO CREMOSO

MODO DE PREPARO

Lave bem as espigas, corte os grãos com uma faca e meça 2 xícaras.

No liquidificador, coloque os grãos de milho e o leite de coco e bata por uns 7 minutos. Se necessário, faça esse processo em duas etapas.

Junte o açúcar, os ovos, o óleo de coco e o sal e bata até obter uma mistura homogênea. Não se assuste, essa é uma massa bem líquida mesmo.

Despeje a massa na fôrma untada com óleo de coco e polvilhada com farinha de aveia e leve para assar em forno preaquecido 180°C por 45 minutos, ou até que o bolo esteja firme e levemente dourado.

DICAS

Se desejar uma massa mais consistente, adicione 2 colheres de sopa de farinha de tapioca com fermento.

Por não ser peneirado, esse bolo é rico em fibras e um ótimo alimento pré-treino.

por Juliana Nicoli, Tá na Mesa



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@tanamesa.tm @chefsilvanaoliveira



RECEITA DE TORTA CROCANTE DE NOZES

Silvana Oliveira, Tá na Mesa

RECEITA



TORTA CROCANTE DE NOZES

INGREDIENTES

Para o Pâte Sucrée:

150g de farinha de trigo

6 colheres de sopa de manteiga sem sal

88g de açúcar

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 colher de chá de água, aproximadamente

Para o recheio e a finalização:

200ml de creme de leite fresco

200g de açúcar

2 xícaras de nozes picadas

UTENSÍLIOS

6 forminhas de fundo removível de 10 cm de diâmetro

Filme plástico





TORTA CROCANTE DE NOZES

MODO DE PREPARO

Pâte Sucrée:

Coloque a farinha e manteiga numa tigela e misture com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Junte o açúcar, a baunilha e, se necessário, a água e trabalhe a massa apenas até tudo estar incorporado.

Abra a massa com um rolo, forre com ela o fundo e as laterais da fôrma, cubra com filme plástico e deixe descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos.

Recheio e finalização:

Numa panela, aqueça o creme de leite até quase ferver.

Em outra panela, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, por uns 7 minutos, até formar um caramelo seco.

Despeje o creme de leite quente sobre o caramelo e misture até derreter e homogeneizar. Por último, incorpore as nozes.

Despeje o recheio sobre a base de massa até atingir 3/4 da altura das forminhas e leve assar em forno preaquecido a 180°C por 18 minutos.

por Silvana Oliveira, Tá na Mesa



IGUATEMI **DAILY**