CADERNO DE RECEITAS
FENAOSTRA 2014

Senac

PROGRAMAÇÃO FENAOSTRA 2014

	HORÁRIO	WORKSHOP	CHEF
9/10	19h	Ravioli de Ostras	Renata Tremea
	20h30	Lasanha de Ostras	Renata Tremea
10/10	19h	Moqueca de Ostras com farofa de dendê	Henrique Cortat
	20h30	Risoles de Ostras	Henrique Cortat
11/10	19h	Ostras Panés com polenta cremosa ao molho shimeji	Arnaldo Toro
	20h30	Ceviche de Ostras	Arnaldo Toro
	19h	Ostras Confitadas ao perfume de limão	Arnaldo Toro
	20h30	Caipirinhas Gourmet	Pedro Castilho
12/10	19h	Churros tradicional	Henrique Cortat
	20h30	Sopa de Ostras com feijão branco	Felipe Martins
	19h	Ostras Gratinadas com Queijo Gruyere	Felipe Martins Harmonização Pedro Castilhos
	20h30	Caipirinhas Gourmet	Pedro Castilho

Conheça nossos chefs

Arnaldo Toro

Bacharel em Gastronomia. Experiência de 12 anos trabalhando com a cozinha japonesa. Especialidade peixes e frutos do mar. Orientador da Faculdade Senac de Florianópolis. Chef e consultor gastronômico.

Renata Tremea

Tecnóloga em Hotelaria, Especialista em Educação Profissional, consultora na área de gastronomia e hotelaria. Orientadora da Faculdade Senac de Florianópolis.

Felipe Martins

Pro-Chef certificado pelo Culinary Institute of America, Bacharel em Gastronomia - ASSESC, Pós Graduando em Gestão Estratégica de Pessoas pelo Senac, Extensão Universitária para Orientadores do Senac - Campos do Jordão/SP, consultor na área de gastronomia. Orientador da Faculdade Senac de Florianópolis.

Henrique Cortat

Formação em Gastronomia pelo Centro Universitário UNIEURO, Especialista em Ed. Superior, consultor na área de gastronomia. Orientador da Faculdade Senac de Florianópolis.

Pedro Castilhos

Chef de Cozinha, Bartender, Sommelier e Barista com Curso de Aperfeiçoamento em Programa de Desenvolvimento para instrutores de Restaurante. Orientador da Faculdade Senac de Florianópolis.

RAVIOLI DE OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 19h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

Massa:

200 g de massa para os raviolis

Recheio:

2 dúzias de ostras cozidas

1 cálice de vinho branco

2 colheres de manteiga

Ervas aromáticas

Pão ralado

Sal e pimenta

Caldo de peixe

Modo de Preparo:

Aqueça a manteiga, junte o vinho, sal, pimenta e as ervas aromáticas. Cozinhe até desprender o sabor.

Retire, espere esfriar e adicione o pão ralado e as ostras para formar o recheio.

Recheie e cozinhe os raviólis no caldo de peixe.

Molho:

Tomates cerejas assados, manteiga, azeite e sálvia.

LASANHA DE OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 20h30* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

5 dúzias ostras
500 ml de suco de tangerina
2 colheres de gengibre ralado
3 colheres molho de ostras
2 uni Creme de leite fresco
Molho de tomates
Queijo parmesão
Queijo mussarela
Roux
Raspas de limão siciliano
300 g Massa de lasanha

Modo de Preparo:

Ferva o suco de tangerina com o gengibre e o molho de ostras. Reserve.

A parte, faça um roux, adicione o creme de leite, sal e pimenta.

Misture os 2 molhos e junte as ostras cozidas.

Misture o queijo mussarela com as raspas de limão.

Monte a lasanha, intercalando a massa com o molho feito com as ostras, depois o queijo e assim sucessivamente.

Cubra com o molho de tomates, polvilhe parmesão e gratine.

FACULDADE
SENAC
É GRADUAÇÃO
PRA CRESCER.
É PRA JÁ.
São nove opções de cursos de graduação para você escolher:
Gestão Comercial
Gestão da Tecnologia da Informação
Processos Gerenciais
Logística
Gestão de Recursos Humanos
Análise e Desenvolvimento de Sistemas
Gestão da Qualidade
Gastronomia
Gestão Financeira
8 unidades localizadas estrategicamente no Estado.
FACULDADE SENAC.
Mais de 10 anos em SC.
sc.senac.br
Senac

MOQUECA DE OSTRA COM FAROFA DE DENDÊ

Data: 09 de Outubro *Horário: 19h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

Moqueca:

500g de ostra pré cozida sem concha

2 tomates sem pele e sem sementes picados

½ cebola grande picada

2 dentes de alho picados

½ pimentão vermelho cortado em cubinhos

½ pimentão amarelo cortado em cubinhos

½ pimentão verde cortado em cubinhos

1 colher de chá de óleo de urucum*

2 colheres de sopa de azeite de dendê

150ml de leite de coco

Coentro e cebolinha a gosto

Sal a gosto

Farofa de dendê:

300g de farinha de mandioca

4 dentes de alho picados

100ml de azeite de dendê

Sal a gostoFarofa de dendê:

300g de farinha de mandioca

4 dentes de alho picados

100ml de azeite de dendê

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Moqueca

Coloque metade do azeite de dendê em uma panela e refogue o colorau, o alho, os pimentões e a cebola até murchar. Acrescente os tomates e refogue mais um pouco. Adicione a ostra, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. Destampe e deixe ferver até que o líquido formado diminua e a moqueca fique mais encorpada. Acrescente o leite de coco e deixe ferver para encorpar. Finalize com o coentro, desligue o fogo e reserve.

Farofa de dendê

Disponha a farinha de mandioca em uma vasilha.

Em uma frigideira, aqueça o azeite de dendê e doure o alho. Despeje o azeite com o alho na farinha de mandioca e mexa até colorir toda a farinha. Sirva com a moqueca.

*Óleo de urucum: em uma panela pequena coloque 1 xícara de óleo e 2 colheres de sopa de urucum. Leve ao fogo alto e deixe aquecer até o óleo ficar bem vermelho. Tire do fogo, deixe esfriar e coe. Pode ser guardado para ser utilizado em várias preparações.

RISOLES DE OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 20h30* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

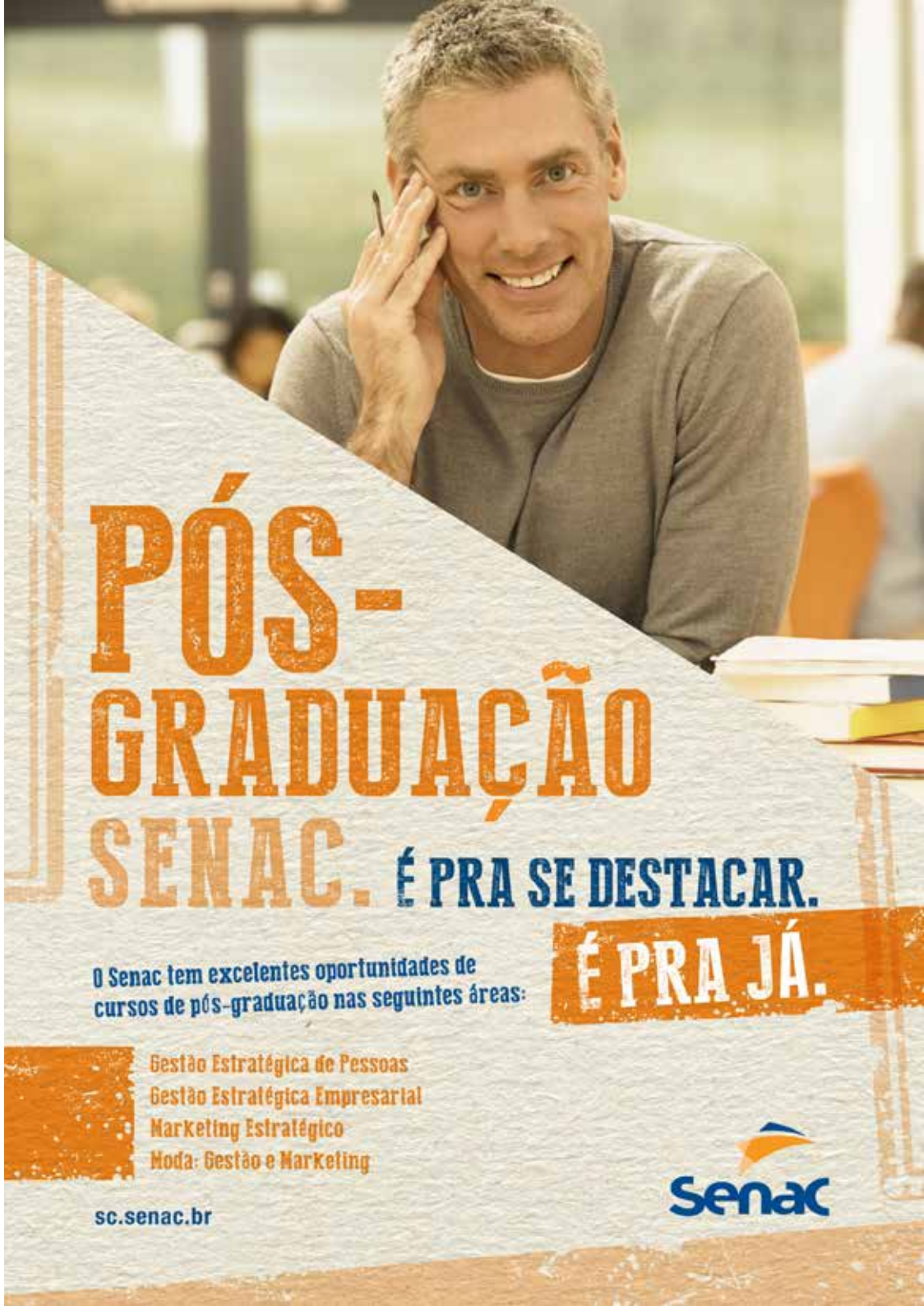
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite de coco
1 xícara de água
Sal a gosto
1 colher de sopa de manteiga
Leite para empanar QB
Farinha Panko ou de rosca para empanar
Recheio
500 gramas de ostras pré cozidas e picadas
½ cebola picada
2 dentes de alho picado
Coentro picado QB
1 colher de sopa de azeite de dendê
¼ de xícara de leite de coco
1 colher de chá de colorau
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Aqueça o leite de coco com a manteiga, a água e o sal. Quando ferver, despeje a farinha de trigo e mexa constantemente para não formar grumos. Cozinhe a massa e retire do fogo. Transfira a massa para uma superfície limpa e sove rapidamente para desmanchar os grumos até formar uma massa lisa e macia. Quando amornar, reserve.

Aqueça o azeite de dendê em uma frigideira e refogue o colorau, a cebola e o alho. Adicione as ostras picadas e tempere com sal. Finalize com o coentro e o leite de coco. Misture para ficar cremoso e reserve.

Abra a massa entre dois plásticos e, com o aro cortador, faça discos da massa. Recheie cada disco com uma porção do recheio e feche o risole em meia lua. Passe-os no leite e em seguida na farinha Panko. Frite em óleo quente até dourar e transfira para um prato com papel toalha para escorrer o excesso de gordura. Sirva em seguida.


PÓS-GRADUAÇÃO SENAC.
É PRA SE DESTACAR.
É PRA JÁ.
O Senac tem excelentes oportunidades de cursos de pós-graduação nas seguintes áreas:
Gestão Estratégica de Pessoas
Gestão Estratégica Empresarial
Marketing Estratégico
Moda: Gestão e Marketing
sc.senac.br
Senac

OSTRAS PANÉS COM POLENTA CREMOSA AO MOLHO DE SHIMEJI

Data: 09 de Outubro *Horário: 19h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

Ostras panés

6 ostras frescas

30 ml de água

100 g de farinha de trigo

1 ovo batido

100 g de farinha panko

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Óleo vegetal suficiente para fritar as ostras por imersão

Polenta cremosa

100 g de farinha de milho para polenta

Líquido do interior das ostras (coado em peneira bem fina ou papel)

500 ml de água

50 g de creme de leite fresco

Sal a gosto

Molho de shimeji

100 g de cogumelos shimeji

20 ml de shoyu

20 ml de saquê mirin ou kirin

30 g de manteiga

10 ml de azeite de oliva

Pimenta-do-reino a gosto

Finalização:

Brotos de beterraba

Modo de Preparo:

Ostras panés

Acomode as ostras numa panela larga, de modo que as partes côncavas das conchas fiquem viradas para baixo, para evitar que no momento de abrir, se perca o líquido natural das ostras.

Acrescente 30 ml de água e deixar cozinhar até que todas as conchas estejam abertas.

Descarte as ostras que permanecerem fechadas após o cozimento.

Retire-as das conchas e reserve o líquido contido em seu interior para utilizar no preparo da polenta.

Empane as ostras na seguinte ordem: primeiramente, passe-as pela farinha de trigo, em seguida no ovo batido, temperado com sal e pimenta-do-reino e, por último, na farinha panko.

Frite-as em óleo vegetal (temperatura: 180°) até que estejam bem douradas.

Utilize folhas de toalhas de papel para absorver o excesso de óleo.

Polenta cremosa

Coloque 300 ml de água numa panela para ferver. (Mantenha a água restante aquecida em outra panela).

Junte a farinha de milho, mexendo sempre, para cozinhar de forma homogênea e atingir uma consistência cremosa. Se necessário, acrescente um pouco mais de água.

Adicione o líquido do interior das ostras e o creme de leite fresco, para dar uma textura aveludada à polenta.

Tempere com sal.

Molho de shimeji

Em uma frigideira aqueça a manteiga e o azeite de oliva. Junte os cogumelos shimeji e salteie rapidamente.

Acrescente o saquê, o shoyu e deixe reduzir por aproximadamente 2 minutos.

Tempere com pimenta-do-reino.

Finalização

Coloque a polenta no fundo de prato. Regue-a com o molho de shimeji.

Disponha 3 ostras panés em cada prato.

Finalize com brotos de beterraba.

CEVICHE DE OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 16h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

Ceviche

12 ostras in natura retiradas das cascas (reserve as cascas para a montagem do prato)

Azeite de oliva a gosto

Suco de 2 limões sicilianos

Raspas de 1 limão siciliano

50 ml de suco de maracujá concentrado

Cebola roxa, cortada bem fina, a gosto

Gelo

Pimenta dedo-de-moça, bem picada, a gosto

Coentro fresco a gosto

Ciboulette, picada finamente, a gosto

Sal a gosto

Falso caviar

50 g de sagu

500 ml de água

100 ml de molho shoyu light

Azeite de oliva a gosto

Finalização

Brotos de nabo

Sal grosso (quantidade necessária)

Modo de Preparo:

Ceviche

Após cortar a cebola, coloque-a num recipiente com água e gelo, por cerca de 20 minutos.

Retire a cebola da água gelada e reserve-a.

Em um bowl, acrescente as ostras, a pimenta, a ciboulette, a cebola roxa e o coentro.

À parte, junte os sucos de limão e maracujá, as raspas de limão, sal e azeite de oliva. Misture tudo com o auxílio de um fouet. Regue as ostras e os vegetais em seguida.

Falso caviar

Coloque a água no fogo.

Quando ela atingir o ponto de ebulição, junte o sagu.

Deixe cozinhar até que as bolinhas de sagu estejam transparentes por fora e brancas no interior.

Escorra numa peneira e lave em água corrente, para retirar o excesso de goma.

Leve o sagu novamente à panela e acrescente o molho shoyu.

Mantenha em fogo médio por cerca de 7 minutos. Mexa, de vez em quando, para que o sagu não grude no fundo da panela.

Após retirar do fogo, adicione um fio de azeite de oliva e reserve.

Montagem

No fundo de uma travessa coloque uma quantidade suficiente de sal grosso que sirva de apoio para as cascas das 12 ostras.

Dentro das cascas acomode o ceviche, coloque um pouco do falso caviar por cima e finalize com brotos de nabo.

CURSO
TÉCNICO SENAC.
É PRA MUDAR
DE VIDA.
É PRA JÁ.
O Senac tem excelentes opções de cursos técnicos pra quem quer entrar rapidamente no mercado de trabalho. Você pode se qualificar para as seguintes áreas:
Ambiente, Saúde e Segurança
Hospitalidade e Lazer
Gestão e Negócios
Produção Cultural e Design
Informação e Comunicação
Infraestrutura
Produção Alimentícia
Apoio Educacional
Senac

sc.senac.br

CONFIT DE OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 16h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

15 ostras in natura retiradas das cascas (reserve as cascas para a montagem do prato)

Azeite de oliva (quantidade suficiente para cobrir as ostras)

1 limão siciliano

Confit de tomates

15 tomates uva higienizados

Azeite de oliva (quantidade suficiente para cobrir os tomates)

Tomilho fresco a gosto

Açúcar a gosto

Sal a gosto

Maionese de Ostras

21 ostras in natura retiradas das cascas

Óleo de canola

Gotas de limão

Pimenta-do-reino a gosto

Finalização

Ciboulette picada finamente

Sal grosso (quantidade necessária)

Modo de Preparo:

Confit de ostras

Em uma forma pequena (ou recipiente refratário), disponha as ostras, a casca do limão siciliano (sem a parte branca), e cubra com azeite de oliva.

Leve ao forno (temperatura: 180°C), entre 20 e 30 minutos.

Confit de tomates

Em uma forma pequena (ou recipiente refratário), disponha os tomates, o sal, o açúcar, o tomilho e cubra com azeite de oliva.

Leve ao forno (temperatura: 180°C), entre 10 e 15 minutos.

Maionese de ostras

Bata as ostras no liquidificador.

Em seguida, passe-as por uma peneira fina, para retirar possíveis pedaços de casca e deixar a mistura mais lisa.

Transfira para um bowl de inox.

Com o auxílio de um fouet, bata a mistura de ostras, adicionando lentamente um fio contínuo de óleo de canola, até atingir a consistência de maionese.

Finalize com gotas de limão e pimenta-do-reino.

Montagem

No fundo de uma travessa coloque uma quantidade suficiente de sal grosso que sirva de apoio para as cascas das 15 ostras.

Dentro das cascas acomode uma ostra confitada, um pouco de maionese, o tomate confitado e finalize com a ciboulette.

CAIPIRINHAS GOURMET

Data: 09 de Outubro *Horário: 20h* *Chef: Renata Tremea*

CAIPIRINHA DE COINTREAU

Ingredientes:

1 limão

2 colheres de bar de açúcar

50ml de cointreau

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Coloque o limão num copo old – fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o

Amassador. Após coloque o gelo picado e complete com cointreau.

CAIPIRINHA DE AMORA

Ingredientes:

5 amoras

2 colheres de bar de açúcar

50 ml de cachaça

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Coloque as amoras num copo old –fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o

Amassador, após coloque o gelo picado e completa com cachaça.

CAIPIRINHA DE CARAMBOLA

Ingredientes:

1 carambola

2 colheres de bar de açúcar

50 ml cachaça

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Corte a carambola em rodelas num copo old - fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o amassador, após coloque o gelo picado e completa com cachaça.

CAIPIRINHA DE LIMA PERSA

Ingredientes:

1 lima persa

2 colheres de bar de açúcar

50 ml de rum

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Coloque a lima num copo old–fashioned acrescenta o açúcar e pressione com o amassador. Após coloque o gelo picado, complete com rum e coloque o mexedor.

CAIPIRINHA DE TANGERINA

Ingredientes:

1 tangerina

2 colheres de bar de açúcar

50ml de cachaça

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Coloque a tangerina sem casca num copo old-fashioned acrescente o açúcar e pressione com o amassador.

MBA EM GESTÃO ESTRATÉGICA CORPORATIVA.
A MELHOR DECISÃO DA SUA CARREIRA.

MBA

Gestão Estratégica Corporativa

Matricule-se já.

Para mais informações acesse
www.sc.senac.br

senacSC senac_sc senac-SC

Churros Tradicional

Data: 09 de Outubro *Horário: 16h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

250 ml de água
60 gramas de açucar
60 gramas de manteiga
220 gramas de farinha de trigo
3 gramas de fermento químico em pó
2 unidades de ovos
½ colher de chá de essência de baunilha
Mix de açucar e canela QB

Calda

200 gramas de chocolate amargo picado
200 gramas de creme de leite

Modo de Preparo:

Ferva a água com o sal, o açúcar e a manteiga. Junte a farinha de trigo e o fermento, mexendo sempre em fogo brando até a massa ficar homogênea. Coloque a massa em uma batedeira, acrescente os ovos e a essência de baunilha. Bata até a mistura ficar seca, de maneira que solte da colher. É muito importante testar a massa antes de moldá-la. Não deixe que fique úmida – ela tem que desgrudar facilmente da colher.Molde os churros com o saco de confeiteiro e frite em óleo bem quente. Coloque-os em papel toalha para que fiquem bem sequinhos.

Passe os churros no mix de açúcar e canela. Posicione-os em um recipiente fundo, para que possam ser acomodados na vertical. Sirva com a calda de chocolate à parte.

Calda

Na panela, aqueça o creme de leite fresco, mexendo sempre até ferver. Despeje o creme quente sobre o chocolate e bata com batedor de arame até a mistura ficar homogênea.

SOPA DE FEIJÃO BRANCO COM BACON E OSTRAS

Data: 09 de Outubro *Horário: 20h30* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

2 dúzias de ostras

1 cebola

400 ml de vinho branco seco

2 ramos de tomilho fresco

2 folhas de louro

200 gramas de mexilhões sem concha

250 gramas de cogumelos paris fresco

200 ml de nata

1 colher de sopa de salsinha picada

200 gramas de feijão branco pré-cozido

100 gramas de bacon picado

Modo de Preparo:

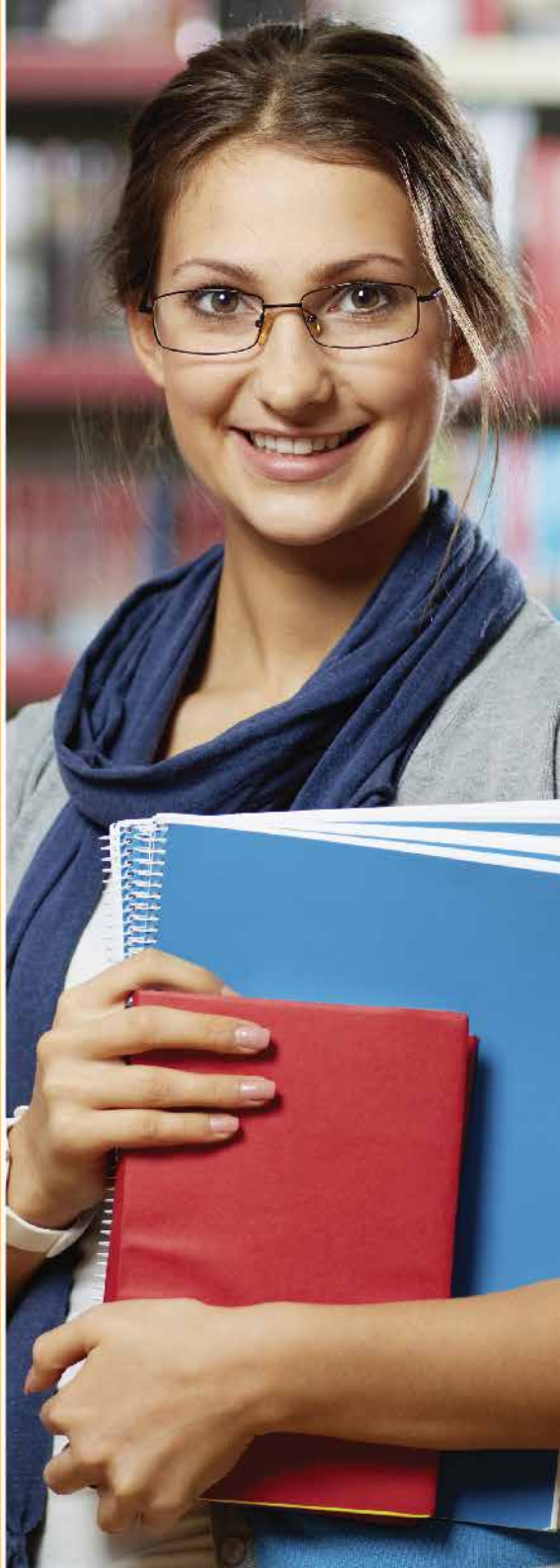
Coloque em uma panela a cebola, o vinho, tomilho, louro e as ostras. Deixe levantar fervura, reduza o fogo e deixe cozinhar tampado até que as ostras se abram. Retire as ostras da panela e descarte as que não abrirem.

Forre uma peneira com um pano limpo e coe o caldo que ficou na panela. Reserve.

Frite o bacon, em uma panela funda, e refogue os cogumelos e junte o feijão, marisco e o caldo. Deixe ferver por uns 15 minutos.

Adicione as ostras e os camarões. Cozinhe por 2 minutos, desligue o fogo, junte a nata e a salsinha. Sirva.

QUER UM
CURSO
RECONHECIDO
NO BRASIL
INTEIRO?
É PRA JÁ!



OSTRA GRATINADA COM QUEIJO GRUYÈRE

Data: 09 de Outubro *Horário: 16h* *Chef: Renata Tremea*

Ingredientes:

2 dúzias de ostras frescas
70 gramas de manteiga sem sal
70 gramas de farinha de trigo
1 cenoura picada
1 litro de leite
1 cebola picada
Sal a gosto
400 gramas de queijo gruyère
óleo a gosto
pimenta branca moída na hora a gosto

Modo de Preparo:

Primeiramente abra as ostras e separe-as com o seu caldo, descartando as que não estiverem em boas condições. Reserve as conchas de baixo, desprezando as de cima.

Frija a cenoura por um minuto ou dois, e em seguida acrescente a cebola picada. Tempere com sal e pimenta moída na hora. Reserve.

Prepare o roux derretendo a manteiga e acrescente o trigo, mexendo rapidamente em fogo baixo sem queimar a manteiga. Estando pronto, acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre. Posteriormente acrescente também o queijo ralado, para que forme fios de queijo. Reserve.

Coloque os legumes picados misturados dentro das conchas de ostra, formando uma cama de legumes. Posicione cada ostra dentro de uma concha novamente, e com uma colher espalhe o líquido reservado sobre cada uma delas.

Após devolver o líquido dela para cada uma, despeje gentilmente o molho sobre cada ostra e leve ao forno 180°C por 5 a 10 minutos. Retire do forno, acrescente mais queijo ralado e gratine com um maçarico. Sirva imediatamente.

CAIPIRINHAS GOURMET

Data: 09 de Outubro *Horário: 19h30* *Chef: Renata Tremea*

CAIPIRINHA DE LIMÃO

Ingredientes:

½ limão

2 colheres de bar de açúcar

75ml de cachaça

05 pedras de gelo picado

Modo de Preparo:

Corte o limão em cubos e retire a parte branca do miolo e despreze-a;

Monte o drink num copo old-fashioned, começando pelas fatias de limão. Acrescente o

Açucar e pressione, após coloque o gelo e complete com cachaça. Acrescente o mexedor no copo.

CAIPIRINHA DE MORANGO

Ingredientes:

05 unidades de morangos grandes

02 colheres de bar de açúcar

75 ml de cachaça

05 pedras de gelo picado

Modo de Preparo:

Coloque o morango no copo old-fashioned e acrescente o açúcar. Após pressione com o amassador, acrescente o gelo e complete com cachaça.

CAIPIRINHA DE ABACAXI

Ingredientes:

1 rodela de abacaxi (2cm)

2 colheres de bar de açúcar

75ml cachaça

05 pedras de Gelo picado

Modo de Preparo:

Coloque o abacaxi no copo old-fashioned e acrescente o açúcar, após pressione com o amassador (despreza o miolo e a casca).

Coloque o gelo e complete com cachaça após coloque o mexedor.

CAIPIRINHA DE MARACUJÁ

Ingredientes:

2 colheres de polpa de maracujá

2 colheres de bar de açúcar

75ml de cachaça

5 pedras de gelo picado

Modo de Preparo:

Coloque o maracujá no copo old-fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o

Amassador. Após coloque o gelo picado e complete com cachaça. Coloque o mexedor.

CAIPIRINHA DE UVA

Ingredientes:

6 grãos de uva sem semente

2 colheres de bar de açúcar

75 ml de cachaça

5 pedras de gelo picado

Modo de Preparo:

Coloque as uvas sem caroço no copo old-fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o amassador. Após coloque o gelo picado e complete com cachaça.

CAIPIRINHA DE KIWI

Ingredientes:

1 kiwi descascado

2 colheres de bar de açúcar

50 ml saque

5 pedras de gelo

Modo de Preparo:

Coloque o kiwi sem casca no copo old-fashioned, acrescente o açúcar e pressione com o amassador, após colocar o gelo picado e complete com saque.

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

Senac

sc.senac.br