

Ficha Técnica	Entrada	Peixe	Carne	Sobremesa	Outro
Tipo de Prato				x	
Nome do Prato	<i>Mousse de maçã e queijo quark</i>				
Numero de Doses	4				

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitario	Custo Total
Maça	kg	0,250	1,29	0,32
Queijo quark	kg	0,400	4,95	1,98
Natas	Lt	0,200	2,25	0,45
Pau de canela	kg	0,002	69,67	0,14
Laranja	kg	0,060	0,08	0,00
Mel	kg	0,030	5,58	0,17
Framboesa	kg	0,015	13,52	0,20
Mirtilos	kg	0,005	19,92	0,10
Miolo de noz	kg	0,020	13,52	0,27
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
Custo Total				3,64
Custo por Dose				0,91
Preço de Venda				
Margem Bruta				-0,91
Racio				#DIV/0!

Confecção

Bater as natas.

Envolver o queijo quark. Adicionar o mel pouco a pouco.

Cozer as maçãs com o pau de canela. Triturar. Adicionar zestes de laranja e um pouco de mel se necessário

Empratamento: colocar a mousse, depois o pure de maçã no meio, as nozes picadas e as frutas.

Apresentação

Colocar a mousse numa taça, depois o pure de maçã no meio. Polvilhar com miolo de noz picadas . Por fim decorar com frutos vermelhos.

<i>Ficha Técnica</i>	<i>Entrada</i>	<i>Peixe</i>	<i>Carne</i>	<i>Sobremesa</i>	<i>Outro</i>
<i>Tipo de Prato</i>	X				
<i>Nome do Prato</i>	Sopa fria de uva e tomate				
<i>Numero de Doses</i>	4				

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Custo Total
Uva	Kg	0,200	2,39	0,48
Cebola	Kg	0,040	1,26	0,05
Alho	Kg	0,003	4,48	0,01
Pimento vermelho	Kg	0,060	2,39	0,14
Tomate	Kg	0,300	1,99	0,60
Pepino	Kg	0,120	1,49	0,18
Tomate cherry	Kg	0,050	3,96	0,20
Sal	Kg	0,004	0,19	0,00
Azeite	Lt	0,030	3,45	0,10
Água				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
Custo Total				1,76
Custo por Dose				0,44
Preço de Venda				
Margem Bruta				-0,44
Racio				#DIV/0!

Confecção

- 1 - Descaroçar as uvas
- 2 - Cortar a cebola, o alho, o pimento, o tomate, o pepino e o tomate cherry grosseiramente para a base da sopa
- 3- Triturar o aparelho de vegetais.
- 4- Adicionar um pouco de azeite e temperar com sal
- 5 - Para a guarnição, fazer brunesa de pimento e pepino, e cortar as uvas e o tomate cherry em quartos.

Apresentação

Empratar a sopa e decorar com os rebentos de coentros