

Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Nome do Prato	Gyosas
Tipo de Prato	Entrada
Numero de Doses	3

Foto Prato

[illegible]

Confecção/ Empratamento

Massa das gyosas
misturar tudo e deixar descascar meia hora.
esticar a massa e rechear com o preparado.
fechar a gyosa e levar a cozinhar em água a ferver e de seguida marcar num sauté com azeite.

Preparado das gyosas
cortar o peixe em brunesa saltear juntamente com a cenoura.
temperar com molho de soja gengibre óleo de sésamo e um dente de alho.

[illegible]

Confecção/ Empratamento

Sopa
cortar todos os vegetais em brunesa (menos os espinafres), refogar por pouco tempo por ordem de dureza, adicionar água.
após estar tudo cozinhado, triturar tudo e retificar o sabor.
finalizar com raspa de limão.

Óleo de aneto
aquecer o óleo até 80 graus para largar a clorofila e triturar com os espinafres e o aneto.
filtrar por um pano.
colocar num saco de pasteleiro a decantar e depois separar dos resíduos.

Material / equipamento necessario

Nome do Prato	Corvinata real, falsa escama e molho de espumante
Tipo de Prato	Prato principal
Numero de Doses	3

Foto Prato

Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Custo Total	
sal	kg	0.11	0.25	0.03	
Corvinata real	kg	0.30	19.8	5.94	
Tomate seco	kg	0.10	13.18	1.32	
Azeitona preta	kg	0.05	7.82	0.39	
Alcaparras	kg	0.02	22.38	0.45	
Beldroegas	kg	0.30	2	0.60	
Acelgas	kg	0.20	17.9	3.58	
Tomate	kg	0.75	2.49	1.87	
Chalotas	kg	0.08	4.36	0.35	
Manteiga	kg	0.02	7.96	0.16	
Espumante	l	1.00	4.99	4.99	
Natas	l	0.50	3.95	1.98	
Tomilho	kg	0.01	84.5	0.85	
Pimenta	kg	0.00	21.8	0.04	
Citronela	kg	0.05	17	0.85	
Azeite	l	0.02	5.8	0.12	
					0.00
Custo por Dose				23.50	
Preço de Venda					
Margem Bruta				-23.50	
Rácio				#DIV/0!	

Confecção/ Empratamento

Peixe

fazer uma salmoura com o limão confit, sal e água.
deixar na salmoura 2 minutos.
passar 2 espetos no peixe e fazer no ibaxi.

Falsa escama

fazer uma micro brunesa de azeitona e picar finamente as alcaparras e o tomate seco.
misturar tudo e colocar por cima do peixe depois de cozinhado.
picar a chalota.

fazer tomate concase e fazer micro brunesa.
escolher as beldroegas.

cortar as acelgas em chifonade.

refugar a chalota e o tomate depois juntar a acelgas e beldroegas e deixar saltear.

Molho espumante

cortar a chalota e a cristo nela enviesada, refugar tudo com o tomilho e os bagos de pimenta.
juntar o espumante deixar evaporar o álcool e juntar a natas.
tapar e deixar infundar.

Nome do Prato	requeijao texturas de moscatel e crumble de gengibre		Foto Prato	
Tipo de Prato	Sobremesa			
Numero de Doses	4			
Produto	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Custo Total
Mousse de Requeijão				
Natas (aquecer)	ml	0.088	4.15	0.00
Açúcar	kg	0.060	0.89	0.05
Folha de Gelatina	unidade	1.5	6.56	9.84
Requeijão	unidade	0.200	5.75	1.15
Natas (semi-batidas)	ml	0.0150	4.15	0.06
sal fino	kg	0.002	1.16	0.00
Torta de Laranja				
Manteiga	kg	0.010	8.36	0.08
Laranja	Unidade	2	0.37	0.74
Açúcar	kg	0.250	0.89	0.22
Farinha	kg	0.010	0.65	0.01
Ovos	unidade	6.000	0.35	2.10
Crumble de Gengibre				
Açúcar	kg	0.125	0.89	0.11
Manteiga	kg	0.125	8.36	1.05
Farinha	kg	0.180	0.65	0.12
Gengibre fresco	kg	0.020	4.99	0.10
Redução de Moscatel				
Moscatel Roxo	ml	0.200	15.99	3.20
Açúcar branco	kg	0.070	0.89	0.06
Açúcar Mascavado	kg	0.050	2.39	0.12
Caviar de Moscatel				
Moscatel Roxo	ml	0.100	15.99	1.60
Agar-agar	kg	0.001	523.75	0.52
Óleo	ml	0.200	1.89	0.38
Telha				
Azeite	ml	0.080	4.65	0.37
Farinha	kg	0.020	0.65	0.01
Água	ml	0.050		0.00
				0.00
				0.00
Custo por Dose			=REF!/#REF!A49	
Preço de Venda				
Margem Bruta			#VALOR!	
Racio			#VALOR!	

Confeção/ Empratamento

<p>Mousse requeijão</p> <p>-Hidratar as folhas de gelatina em água gelada.</p> <p>-Aquecer sem ferver as natas com o açúcar, adicionar as folhas hidratadas.</p> <p>-Verter o aparelho anterior sobre o requeijão, adicionar o sal e triturar com a varinha mágica.</p> <p>-Bater as natas até atingir a consistência de iogurte, e no fim envolver as natas batidas ao o aparelho anterior.</p> <p>-Disponer o preparado sobre um recipiente raso, com película em contacto e levar ao frio.</p> <p>-Antes de servir envolver a mousse e coloca-la num saco de pasteleiro.</p> <p>Torta de Laranja</p> <p>-Raspar as cascas da laranja e adicionar ao açúcar, mexer para libertar o aroma.</p> <p>-Retirar o sumo das laranjas e reservar passar pela peneira e adicionar ao açúcar e mexer até dissolver.</p> <p>-Adicionar os ovos e bater ligeiramente, em seguida a manteiga derretida e mexer sem levantar espuma.</p> <p>-Dissolver a farinha no sumo de laranja reservado e adicionar ao aparelho anterior.</p> <p>-Forrar o tabuleiro com papel vegetal, verter o aparelho e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.</p> <p>-Estender um pano limpo sobre a bancada e polvilhar açúcar sobre o pano.</p> <p>-Enrolar a torta ainda quente e servir.</p> <p>Crumble</p> <p>-Adicionar o açúcar e o gengibre ralado e mexer para libertar o aroma.</p> <p>-Juntar a farinha e a manteiga fria aos cubos, e mexer até ficar com aspeto granulado.</p> <p>-Disponer no tabuleiro forrado e levar ao forno a 180°C durante 20/25 minutos, mexendo de vez enquanto.</p> <p>-Quando dourado, retirar do forno e servir.</p>

Material / equipamento necessario

<p>varinha mágica</p> <p>batedeira</p> <p>4 bolas</p> <p>2 varas</p> <p>1 peneira</p> <p>1 tapete de silicone</p> <p>tabuleiro</p> <p>1 biberón</p> <p>2 sacos de pasteleiro</p> <p>pano limpo</p> <p>frigideira</p>
--