

COZINHA PARA FESTAS E EVENTOS ESPECIAIS

André Silva
Camila Sena
Carlos Larré
Emmanuel Larré
João Vicente

Abril 2024

SENNA
SENNA

SENAC

Explore uma jornada culinária repleta de sabores e aromas, ideal para celebrar momentos especiais com amigos e familiares.

Descubra segredos gastronômicos que transformarão suas festas em experiências memoráveis. Das entradas exóticas às sobremesas indulgentes, este livro oferece uma variedade de pratos cuidadosamente selecionados para impressionar até os paladares mais exigentes. Deixe-se inspirar pelas receitas e crie momentos inesquecíveis ao redor da mesa. Prepare-se para encantar seus convidados e elevar suas celebrações a um novo patamar com "Cozinha para Festas e Eventos Especiais".

APRESENTAÇÃO

Bem-vindo à "Cozinha para Festas e Eventos Especiais", onde cada prato é uma experiência única, criada com amor e cuidado para tornar suas celebrações ainda mais memoráveis. Este livro é um convite para descobrir os segredos da gastronomia festiva, repletos de sabor e sofisticação.

SUMÁRIO

1 PRATOS DE ENTRADA 04

1.1 CEVICHE DE CAMARÃO.....04

1.2 CASQUINHO DE SIRI.....05

1.3 CAMARÃO GRELHADO COM ABACAXI.....06

2 PRATOS PRINCIPAIS..... 07

2.1 MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO TINTO,
ACOMPANHADO DE RISOTO DE COGUMELOS SELVAGENS.....07

2.2 ARROZ DE FESTA08

2.3 RAGU.....08

2.4 FILÉ DIPLOMATA09

3 SOBREMESAS 10

3.1 MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO COM RASPAS DE LARANJA E
CREME DE CHANTILLY10

3.2 CREPE COM PETIT GÂTEAU11

3.3 PAVLOVA.....12

1 PRATOS DE ENTRADA

Dê as boas-vindas aos seus convidados com uma seleção de Pratos de Entrada cuidadosamente elaborados para despertar o apetite e abrir o paladar para a experiência gastronômica que está por vir. Das delícias frescas do mar aos petiscos exóticos, cada entrada é uma pequena amostra do que está por vir, preparando o palco para uma festa de sabores e aromas.

1.1 CEVICHE DE CAMARÃO

Originário da América Latina, o ceviche é uma explosão de frescor e sabor. Nesta versão, camarões são marinados em suco de limão, combinados com cebola roxa, pimenta e coentro fresco, resultando em uma entrada refrescante e cheia de personalidade. Sirva gelado para uma experiência sensorial completa.

Modo de Preparo:

- a) Corte os camarões em pedaços pequenos e coloque-os em um recipiente.
- b) Adicione suco de limão suficiente para cobrir os camarões e deixe marinar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
- c) Em seguida, misture a cebola roxa picada, pimenta a gosto e coentro fresco picado.
- d) Sirva em taças individuais, acompanhado de torradas ou chips de batata doce.



1.2 CASQUINHO DE SIRI

Uma iguaria da culinária brasileira, o casquinho de siri é um verdadeiro convite ao paladar. Delicadamente preparado com carne de siri refogada em um molho especial, servido dentro de casquinhas de caranguejo, esta entrada é um deleite para os sentidos. Seu sabor inconfundível certamente impressionará seus convidados.

Modo de Preparo:

- a) Refogue a carne de siri com cebola, alho, tomate, pimentão e temperos a gosto.
- b) Acrescente um pouco de leite de coco para dar cremosidade ao recheio.
- c) Distribua o recheio dentro de casquinhas de caranguejo e leve ao forno até dourar levemente.
- d) Sirva quente, decorado com salsinha fresca e acompanhado de limão.



1.3 Camarão Grelhado com Abacaxi

Uma combinação tropical que eleva o sabor do camarão a novas alturas. Nesta receita, camarões são grelhados junto com pedaços suculentos de abacaxi, resultando em uma entrada exótica e irresistível. A doçura do abacaxi contrasta maravilhosamente com a leveza do camarão, criando uma explosão de sabores em cada mordida.

Modo de Preparo:

- a) 1. Tempere os camarões com sal, pimenta e suco de limão.
- b) 2. Corte o abacaxi em pedaços grandes e esperte-os em espetinhos alternando com os camarões.
- c) 3. Grelhe os espetinhos em fogo médio-alto até que os camarões estejam cozidos e o abacaxi caramelizado.
- d) 4. Sirva quente, acompanhado de molho de pimenta agri doce.



2 PRATOS PRINCIPAIS

Prepare-se para uma experiência culinária extraordinária com os nossos Pratos Principais meticulosamente preparados para satisfazer os paladares mais exigentes. Desde suculentos cortes de carne até opções vegetarianas criativas, cada prato principal é uma obra-prima de sabores e texturas cuidadosamente combinados. Deixe-se envolver por uma explosão de aromas e sabores que irão encantar os seus sentidos e tornar esta refeição inesquecível.

2.1 MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO TINTO, ACOMPANHADO DE RISOTO DE COGUMELOS SELVAGENS

Medalhões de Filé Mignon ao Molho de Vinho Tinto, Acompanhado de Risoto de Cogumelos Selvagens Um prato que combina a nobreza do filé mignon com a sofisticação de um risoto cremoso. Os medalhões são selados para manter a suculência, enquanto o molho de vinho tinto adiciona uma camada de complexidade e elegância. O risoto, feito com cogumelos selvagens, é o acompanhamento perfeito, proporcionando uma explosão de sabores a cada garfada.

Modo de Preparo:

- a) 1. Tempere os medalhões com sal e pimenta a gosto.
- b) 2. Doure os medalhões em uma frigideira quente, selando-os de todos os lados.
- c) 3. Transfira os medalhões para uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos para o ponto médio.
- d) 4. Na mesma frigideira, adicione cebola picada e alho, refogue até dourar.
- e) 5. Deglaceie com vinho tinto e deixe reduzir até obter um molho encorpado.
- f) 6. Para o risoto, refogue cebola e alho em azeite, adicione o arroz arbóreo e os cogumelos selvagens picados.
- g) 7. Adicione caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre, até que o arroz esteja al dente e cremoso.
- h) 8. Finalize o risoto com manteiga e queijo parmesão ralado.
- i) 9. Sirva os medalhões regados com o molho de vinho tinto, acompanhados do risoto de cogumelos.



2.2 ARROZ DE FESTA

Um clássico da culinária brasileira, o arroz de festa é um prato versátil e reconfortante, perfeito para acompanhar diversas preparações. Nesta receita, o arroz é cozido com alho, cebola e ervas aromáticas, resultando em um acompanhamento delicioso e cheio de sabor. Seja em um jantar formal ou em uma festa descontraída, este prato é sempre bem-vindo à mesa.

Modo de Preparo:

- a) Refogue alho e cebola em azeite até dourar.
- b) Adicione o arroz e refogue por alguns minutos até ficar levemente tostado.
- c) Acrescente o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre, até que o arroz esteja cozido e úmido.
- d) Finalize com ervas frescas picadas, como salsa e cebolinha.
- e) Sirva quente, acompanhado de uma seleção de carnes, aves ou peixes.



2.3 RAGU

Um prato reconfortante e cheio de sabor, o ragu é uma verdadeira obra-prima da culinária italiana. Nesta receita, carne bovina é cozida lentamente em um molho rico e encorpado, resultando em uma textura macia e suculenta. Servido sobre uma cama de massa fresca, este prato é garantia de satisfação em qualquer ocasião.

Modo de Preparo:

- a) Refogue cebola, alho, cenoura e aipo em azeite até dourar.
- b) Adicione a carne bovina em cubos e refogue até dourar por todos os lados.
- c) Acrescente tomate pelado, vinho tinto e ervas aromáticas, como tomilho e louro.
- d) Deixe cozinhar em fogo baixo por pelo menos 2 horas, mexendo ocasionalmente, até que a carne esteja macia e o molho reduzido.
- e) Sirva o ragu sobre uma cama de massa fresca, como tagliatelle ou pappardelle, e polvilhe com queijo parmesão ralado na hora.



2.4 FILÉ DIPLOMATA

Uma homenagem à sofisticação da culinária francesa, o filé diplomata é um prato refinado e cheio de sabor. Nesta receita, medalhões de filé mignon são envoltos em bacon e grelhados até atingirem o ponto perfeito. Servidos com um molho cremoso de mostarda Dijon, estes medalhões são a definição de elegância em um prato.

Modo de Preparo:

- a) Tempere os medalhões com sal e pimenta a gosto.
- b) Envolva cada medalhão com uma fatia de bacon e prenda com palitos de dente.
- c) Grelhe os medalhões em uma frigideira quente até dourar de todos os lados.
- d) Para o molho, refogue cebola e alho em manteiga até dourar.
- e) Adicione mostarda Dijon, creme de leite e caldo de carne.
- f) Deixe o molho reduzir até engrossar levemente.
- g) Sirva os medalhões regados com o molho de mostarda, acompanhados de batatas gratinadas e legumes frescos.



3 SOBREMESAS

Termine esta experiência gastronômica com um toque doce e memorável com as nossas irresistíveis Sobremesas. Dos clássicos reinventados às criações mais ousadas, cada doce é uma celebração do prazer culinário. Delicie-se com texturas sedosas, sabores intensos e uma apresentação impecável que irá satisfazer os seus desejos mais doces e deixar um sorriso no rosto de cada convidado.

3.1 MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO COM RASPAS DE LARANJA E CREME DE CHANTILLY

Uma sobremesa irresistível para os amantes de chocolate, esta mousse combina a intensidade do chocolate amargo com a delicadeza das raspas de laranja. O creme de chantilly adiciona uma camada de suavidade e cremosidade, transformando esta sobremesa em uma verdadeira experiência gastronômica.

Modo de Preparo:

- a) Derreta o chocolate amargo em banho-maria e reserve.
- b) Bata as claras em neve até ficarem firmes.
- c) Em outra tigela, bata as gemas com açúcar até obter um creme claro e fofo.
- d) Misture delicadamente o chocolate derretido ao creme de gemas.
- e) Incorpore as claras em neve à mistura de chocolate, mexendo delicadamente até obter uma textura homogênea.
- f) Distribua a mousse em taças individuais e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
- g) Antes de servir, decore com raspas de laranja e uma generosa porção de chantilly.



3.2 CREPE COM PETIT GÂTEAU

Uma combinação irresistível de duas sobremesas clássicas, este crepe recheado com petit gâteau é uma verdadeira indulgência para os amantes de chocolate. O contraste entre a massa fina e macia do crepe e o recheio cremoso e quente do petit gâteau é simplesmente divino. Sirva com uma bola de sorvete de baunilha para uma experiência ainda mais indulgente.

Modo de Preparo:

- a) Prepare a massa de crepe e reserve.
- b) Prepare a massa de petit gâteau e despeje-a em formas individuais untadas.
- c) Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos, até que as bordas estejam firmes e o centro ainda esteja levemente mole.
- d) Retire do forno e desenforme com cuidado.
- e) Coloque um petit gâteau no centro de cada crepe e dobre as bordas para fechar.
- f) Sirva quente, acompanhado de uma bola de sorvete de baunilha e calda de chocolate.



3.3 PAVLOVA

Uma sobremesa leve e elegante, a pavlova é uma verdadeira obra de arte culinária. Nesta receita, uma base de merengue crocante é coberta com chantilly e uma seleção de frutas frescas, criando uma sobremesa irresistível em cada garfada. Seja para uma festa sofisticada ou um jantar íntimo, esta pavlova é garantia de sucesso.

Modo de Preparo:

- a) Bata as claras em neve até formar picos firmes.
- b) Adicione açúcar aos poucos, batendo sempre, até obter um merengue brilhante e firme.
- c) Espalhe o merengue em uma forma forrada com papel manteiga, formando um disco.
- d) Leve ao forno pré-aquecido a 120°C e asse por cerca de 1 hora, até que o merengue esteja crocante por fora e macio por dentro.
- e) Deixe esfriar completamente antes de montar a pavlova.
- f) Cubra o merengue com chantilly batido e decore com uma seleção de frutas frescas, como morangos, kiwi e manga.
- g) Sirva imediatamente, aproveitando a combinação de texturas e sabores.



AGRADECIMENTOS

Agradecemos sinceramente a todos que contribuíram para a realização deste livro, compartilhando seus conhecimentos e experiências culinárias. Em especial, gostaríamos de expressar nossa gratidão aos renomados chefs que gentilmente compartilharam suas receitas exclusivas, criadas especialmente para eventos grandiosos ao redor do mundo.

Agradecemos também aos nossos leitores, cujo amor pela gastronomia nos inspira a continuar explorando novos sabores e técnicas. Que este livro seja uma fonte de inspiração e criatividade em suas jornadas culinárias, elevando cada evento a um momento verdadeiramente extraordinário.

Que cada prato preparado a partir destas páginas seja não apenas uma delícia para o paladar, mas também uma celebração da arte e do amor pela culinária. Obrigado por fazerem parte desta jornada conosco. Que a magia da cozinha continue a unir pessoas e criar memórias inesquecíveis ao redor da mesa.



SENAC