

# sabor saudável

## Comidas de Boteco

Edição Especial . Ano 4 . 2017

**Ceraflame**  
cookware

**GR CONDIMENTOS**  
pitadas de sabor



Foto: Estúdio Gastronômico



Available on the iPhone  
App Store



# MondoCeram gourmet

Foto: Estúdio Gastronômico



[www.mondoceramgourmet.com.br](http://www.mondoceramgourmet.com.br)  
0800 644 6444

# EXPEDIENTE

## sabor saudável

Sabor Saudável Especial Comidas de Boteco:  
em parceria exclusiva com a GR Condimentos

**Ceramarte**



**EMPRESA:**

Ceramarte

**DEPARTAMENTO DE MARKETING:**

Kilian Schroeder  
Juliana Kursancew

**EMPRESA RESPONSÁVEL:**

Pontuale Comunicação & Marketing

**JORNALISTA RESPONSÁVEL:**

Caroline Augusta de Andrade Michel  
(DRT PR 8676)

**PROJETO GRÁFICO:**

Fabiane Salomon  
Caio Schütz  
Jéssica Stiegler

**REVISÃO:**

Marilene Terezinha Stroka

**FALE CONOSCO:**

sacc@certaceramica.com.br

**FOTOS:**

Estúdio Gastronômico Luna Garcia

**EQUIPE DE FOTOGRAFIA:**

Luna Garcia  
Evandro Machado  
Laki Pentineris

**CHEF:**

Claúdio Garcia

**FOODSTYLIST:**

Candida Balensiefer

**SOMMELIER:**

Gabrielle Thami Demozzi

**EQUIPE DE COZINHA:**

Daniela Narciso  
Danilo Rolim  
Aline Santos

**PRODUÇÃO:**

Sabrina Castro

**TRATAMENTO DE IMAGEM:**

Bóris Silva

**APOIO:**

**QUALIS**



## EDITORIAL

Se tem uma coisa que todo mundo ama é comida de boteco, não é mesmo? Isso porque os petiscos e porções são superdemocráticos, criados especialmente para agradar a todos os paladares. Seja você carnívoro ou vegetariano, sempre há uma opção perfeita para acompanhar aquela cerveja bem gelada. Falando nisso, você sabia que dados do Instituto da Cerveja apontam uma produção estimada em 124 milhões de litros de cervejas artesanais por ano aqui no Brasil? Pois é, afinal de contas, quem come bem, também sabe beber bem. O lema adotado pelos cervejeiros artesanais, “beba menos, beba melhor”, significa uma migração das cervejas convencionais - que buscam apenas o volume de consumo - para cervejas especiais, que trazem outras sensações de aroma, sabor e textura. Sempre atenta às tendências do mercado gastronômico, a Ceraflame se inspirou neste conceito e, junto com a MondoCeram Beer e grandes cervejarias artesanais, apresentamos mais uma edição da nossa Revista Sabor Saudável Especial Receitas, que

chega também para comemorar mais um aniversário do nosso Grupo. Essa revista, que ficou linda e muito saborosa, tem um sabor especial para nós. Ela traz a união de três coisas que amamos: as tradicionais comidas de boteco executadas por quem entende do assunto, muitos dos melhores rótulos artesanais do Brasil e a qualidade da nossa cerâmica, capaz de deixar qualquer receita ainda mais especial! E, por falar em especial, nosso agradecimento especial à GR Condimentos, que com seus temperos aromáticos e selecionados garantiram ainda mais sabor e qualidade às nossas “Comidas de Boteco”. Também não podemos deixar de falar na parceria com o pessoal do Estúdio Gastronômico Luna Garcia, que criou as receitas, selecionou criteriosamente os ingredientes, as peças para preparar e servir cada preparação, além de ter produzido as maravilhosas fotos que você vai ver a partir de agora.

**Confira, execute e se surpreenda!**



## *GR Condimentos: Sabores saudáveis para sua vida*



**E**stamos na era do prático. Da refeição rápida. Da comida congelada. Do pronto, que é só esquentar. Fast food! Nossa rotina moderna não nos permite “perder” muito tempo na cozinha e, isso, faz com que recorramos aos alimentos com excesso de sal e componentes químicos que alteram os sabores, mantendo o alimento válido por mais tempo. E, mesmo quando tiramos um tempinho para cozinhar, buscamos a praticidade de fazer com tabletes de caldo, sachês de temperos prontos e, até mesmo, o exagero do sal. Nós, como apreciadores das especiarias, ervas, temperos e toda a alquimia que elas fornecem à culinária, estamos estudando com mais afinco um novo termo que tem se difundido na gastronomia: o comfort food - que é aquela comidinha feita cheia de afeto, com simplicidade e sabores acentuados, onde os convidados, ao sentarem-se à mesa, sentirão o carinho que foi colocado naquela receita. Comfort vem de confortável, de aconchego. Coisas simples que passam a ser valorizadas numa era de tamanha correria e consumismo exacerbado. O comfort food tem tudo a ver com especiarias! Pois, nesta onda contrária ao gourmet e ao fast food, ela nos proporciona criatividade para elaborar pratos simples, porém calorosos!

Os temperos e as especiarias podem muito bem substituir o sal, o grande vilão! Estes temperinhos desidratados realçam o sabor dos alimentos e diminuem a quantidade de sal, uma vez que o uso do mesmo em excesso, traz à tona doenças como hipertensão, doenças cardiovasculares, entre outras. Incluindo temperos como cebolinha, salsa, alho, curry, páprica doce ou picante, ou ainda as especiarias como o alecrim, gengibre, louro, pimenta, entre outras, você adicionará mais sabor aos seus alimentos e, conseqüentemente, diminuirá o uso do sal. E quem não tem tempo ou mesmo habilidade para cultivar sua hortinha em casa, a GR Condimentos tem a solução. É uma marca que trabalha com produtos naturais, desidratados, de alta qualidade, finamente selecionados para que você receba o melhor sabor dentro da sua casa, levando "Pitadas de Sabor" à sua família. Se você não é adepto do uso de temperos e especiarias pode começar aos poucos, incluindo um tempero por vez na preparação dos alimentos ou fazendo pequenas misturas.

Temos algumas sugestões. Confira:



- ▶ **Curry:** é um mix de condimentos (coentro, feno grego, pimenta branca, cominho, mostarda, noz moscada, cravo e açafrão). Experimente adicionar na carne de frango grelhada, além de oferecer uma cor ao dourar o frango, ele tem propriedades antioxidantes, auxiliando no aumento da imunidade.

- ▶ **Açafrão da Terra:** adicionar o açafrão num simples risoto dará um novo olhar sobre esta iguaria italiana. Além de colorir, ele tem

propriedades antioxidantes, é fonte de vitamina C, aliada da imunidade e vitamina B6, que é benéfica para o cérebro.

- ▶ **Alho, cebola e Salsa:** o trio que não pode faltar na cozinha. Experimente adicionar este mix de temperos em qualquer prato. Ele pode muito bem substituir o in natura, pois em contato com o calor e a água durante o cozimento, hidrata e confere o sabor como se tivesse sido colhido na sua hortinha.

SABORES  
que marcam  
condimentos  
e temperos



É sempre bom variar os Condimentos e Temperos da sua despensa, afinal, todos adoramos uma vida repleta de sabor. Mas você sabia que além disso eles são ótimos aliados da sua saúde? Substituindo os caldos industrializados e o sal, os condimentos entram na dieta como parceiros do coração e dos rins em mixes desidratados ou molhos combinados ao azeite de oliva e sucos cítricos, como o do limão. Confira em nosso site a linha completa de Condimentos e Temperos e receitas para utiliza-los em seus pratos.

[www.grcondimentos.com.br](http://www.grcondimentos.com.br)

 GR Condimentos

 Videira . SC . 49 3566 6005

  
**GR CONDIMENTOS**  
pitadas de sabor

# Cervejas artesanais e harmonização

**POR Gabrielle Thami Demozzi**

*Sommelier na empresa Mestre-Cervejeiro.com*



**N**ão caia na ideia que harmonização com cerveja é algo difícil ou que cerveja não é a bebida perfeita à combinação com comida. Creio que a melhor maneira de desmistificar é mostrando que as coisas podem ser bem fáceis. O segredo para qualquer harmonização é uma simples palavra: intensidade. Partindo disso, a melhor maneira para

lidar com qualquer harmonização é aprender que

devemos corresponder a intensidade do prato com determinada bebida. Mas, antes de explicar os conceitos, é interessante falar um pouco sobre quais são os ingredientes da cerveja e o porquê dela ser a bebida mais coringa para harmonização, visto que as cervejas artesanais trazem diversos estilos com particularidades interessantes e uma enorme gama de possibilidades sensoriais. Os quatro principais ingredientes da cerveja são: água, malte de cevada, lúpulo e levedura. Porém, outros ingredientes como frutas ou tipos de cereais (aveia, centeio, trigo, etc) podem ser incluídos na receita. Vale destacar a função dos quatro principais ingredientes para entendermos como as particularidades deles colaboram para a harmonização com comida:

- ▶ **Água:** é a base da bebida.
- ▶ **Malte:** contribui com a cor, gosto e aroma - dependendo da variedade. O malte fornece açúcares que serão fermentados pela levedura.
- ▶ **Levedura:** é um fungo unicelular responsável pela transformação

dos açúcares em álcool, gás carbônico e compostos aromáticos (oriundos da fermentação).

- ▶ **Lúpulo:** é uma flor responsável pelo amargor e aroma que diferem, dependendo da variedade de sua utilização. É um conservante natural.

Somente com esses quatro principais ingredientes, é possível desenvolver diversos estilos de cerveja que apresentarão uma variação de características, dependendo do desejo do cervejeiro. Os compostos aromáticos oriundos dos seus principais ingredientes são fantásticos para a combinação com diversos tipos de comida, pois a sensação olfativa influencia diretamente na sensação com do paladar. Lembrando que na língua conseguimos identificar somente os gostos básicos (amargo, doce, azedo, salgado, umami) e as sensações de boca (picância, carbonatação, untuosidade, textura, etc). Desta maneira, podemos destacar os elementos da cerveja e a sua principal função em uma harmonização:

- ▶ **Carbonatação:** Limpeza do paladar.
- ▶ **Corpo:** Equaliza a intensidade do prato e da cerveja.
- ▶ **Teor alcoólico:** Corta untuosidade.
- ▶ **Coloração:** Acrescenta / complementa sabores e sensações.
- ▶ **Amargor:** Intensifica picância, corta dulçor, complementa sabores.
- ▶ **Dulçor:** Ameniza picância, equilibra amargor, complementa sabores.

Normalmente, quando existem jantares harmonizados com cerveja, além do cozinheiro é sempre interessante ter a presença de um sommelier. Da mesma maneira que o cozinheiro sabe quais ingredientes utilizar para que seu prato seja bem sucedido, o sommelier vai auxiliar na escolha da melhor bebida para que esses ingredientes sejam enaltecidos ou combinados, trazendo uma experiência gastronômica e sensorial dignas de serem descritas.

---

“Uma das vantagens de utilizar cervejas artesanais é trazer elementos perfeitos para uma boa harmonização, sendo possível fazê-lo de uma maneira simples, desde que siga o primeiro pilar descrito neste texto: INTENSIDADE.”

---

Exemplificando: se o objetivo do jantar for servir diversos pratos, o ideal é acompanhar a intensidade dos pratos com as cervejas que os acompanham, ou seja, cervejas menos intensas (teor alcoólico, amargor, corpo) antes das mais intensas e cervejas mais secas, antes das mais doces. O motivo é bem simples: se você servir algo mais forte antes do mais leve, todo o restante da sequência aparecerá - em comparação - muito leve ou sem

sabor. Mesmo que o objetivo seja harmonizar um único prato, se a regra da intensidade for seguida, dificilmente ocorrerá erro. Para uma harmonização mais eficaz, existem 3 elementos importantes a serem seguidos, individualmente ou em conjunto:

**1** **Contraste:** Quando os sabores do prato e da cerveja são diferentes porém se complementam.

**2** **Corte:** Quando as características de um elemento suavizam as do outro.

**3** **Semelhança:** Quando os sabores de um prato e da cerveja são similares.

Independente de qual caminho seguir, comida e bebida devem estar em sintonia e equilíbrio, não precisando

ser necessariamente algo grandioso. O objetivo é a diversão, explorar as diversas possibilidades sensoriais que a harmonização pode despertar e aproveitar os bons momentos com cervejas e amigos!



# MondoCeram beer



www: [www.mondocerambeer.com.br](http://www.mondocerambeer.com.br)

f /mondocerambeer

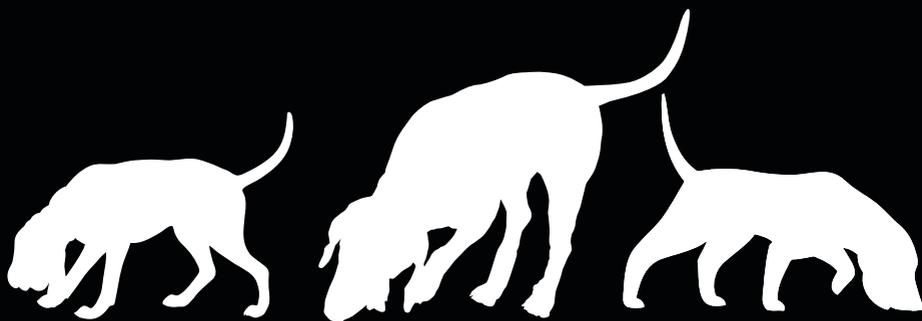
@mondocerambeer

# Tartuferia

San Paolo

## Café e Gastronomia

Desde sempre.



### Tartuferia San Paolo

Empório e Restaurante

Rua Saldanha Marinho, 1582 - Praça da Espanha - Curitiba / PR | Reservas: (41) 3014-9796

[www.tartuferiasanpaolo.com.br](http://www.tartuferiasanpaolo.com.br)

 /tartuferiasanpaolocwb

 @tartuferiasanpaolocwb

Conheça também:

Tartuferia San Paolo | Rua Oscar Freire, 155 - São Paulo / SP | Al. Lorena, 1906 - São Paulo / SP

# Sumário

**14.** Mix de Nuts com Caramelo  
Salgado

**16.** Tempurá de Camarão e Legumes

**18.** Mini Sanduíche de Rosbife e  
Geleia de Pimenta com Trufas  
Negras

**22.** Tiramissu

**24.** Risoto de Cogumelos com Azeite  
de Trufas

**26.** Dadinho de Tapioca com Geleia  
de Pimenta com Trufas Negras

**28.** Brownie com Geleia de Frutas  
Vermelhas

**30.** Iscas de Frango ao Curry

**32.** Macarrão Conchinha com Frutos  
do Mar

**34.** Steak Tartare

**36.** Torta de Carne

**38.** Baião de Dois Vegetariano

**40.** Carré de Cordeiro com Couscous  
Marroquino

**42.** Pão de Castanhas e Uva Passas

**44.** Truta Grelhada com Molho  
Baiano

**46.** Caçarola de Chilli com Carne

**48.** Hambúrguer Gourmet com  
Queijo Fundido

**50.** Salada de Batata Alemã com  
Salsichão

# Mix de Nuts com Caramelo Salgado

 **Tempo de preparo:** 20 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Hausen Bier

**Cerveja:** Vienna

**Estilo:** Vienna Lager

## INGREDIENTES

100 g de amêndoas  
100 g de castanha-de-caju  
100 g de amendoim  
100 g de nozes

## INGREDIENTES

### caramelo salgado

225 g de açúcar refinado  
100 ml de água  
125 ml de creme de leite fresco  
100 g de manteiga gelada em cubos  
1 colher de chá de flor de sal  
1 pitada de noz-moscada da  
GR Condimentos  
1 pitada de gengibre em pó da  
GR Condimentos

## MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e a água em uma frigideira e mexa com uma colher até o açúcar dissolver. Agora, leve a frigideira ao fogão e, em fogo médio, cozinhe a mistura de água e açúcar até dourar. Reserve. Com o fogo

desligado, adicione creme de leite fresco, manteiga gelada em cubos, sal, uma pitada de noz-moscada da GR Condimentos e uma pitada de gengibre em pó da GR Condimentos. Para misturar, leve a frigideira novamente ao fogo baixo, mexendo até incorporar os ingredientes. Assim que a mistura estiver bem homogênea, é hora de desligar o fogo. Adicione as amêndoas, as castanhas de caju, o amendoim e as nozes e mexa até que o mix esteja incorporado à massa.

-----  
*O Mix de Nuts tem uma característica oleosa, já o caramelo salgado é bem condimentado. Aliando essas duas particularidades, a escolha por uma clássica Vienna Lager para a harmonização é justamente para salientar as características do prato com uma cerveja de aromas e sabores bem definidos e que, ao mesmo tempo, traz no aroma e no paladar uma leve tosta que combina perfeitamente com as castanhas.*



► Sugestão de produto: Frigideira Duo+ ou Caçarola Buffet Duo+ Ceraflame



► Sugestão de produto: Caçarola Martelada ou Frigideira Duo+ Ceraflame  
Servir na Assadeira com Aba Ceraflame



# Tempurá de Camarão e Legumes

 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Bastards Brewery

**Cerveja:** Jean Le Blanc

**Estilo:** Witbier

## INGREDIENTES

½ brócolis japonês em floretes  
1 cenoura cortada em fatias finas  
1 cebola cortada em pétalas  
1 abobrinha cortada em rodelas  
8 camarões médios limpos somente com o rabo  
1 litro de óleo para fritar

## INGREDIENTES

### massa

3 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 xícara de chá de amido de milho  
4 xícaras de chá de água gelada  
Farinha Panko para empanar (opcional)  
1 colher de café de fermento em pó  
1 colher de sobremesa de sal  
1 ovo  
1 colher de chá de pimenta-do-reino branca da GR Condimentos  
1 colher de chá de alho em pó da GR Condimentos

## MODO DE PREPARO

Use um bowl para colocar a farinha de trigo, o amido de milho, sal, fermento,

pimenta-do-reino branca da GR Condimentos, alho em pó da GR Condimentos, ovo e a água. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Assim que a massa estiver pronta, leve-a à geladeira e reserve. Coloque óleo em uma panela, leve ao fogo e deixe esquentar. Enquanto o óleo aquece, passe pequenas porções de legumes e camarões pela massa, envolvendo-os uniformemente. Se preferir, você pode usar farinha Panko para ajudar a empanar, é opcional. Com o óleo já quente, frite os legumes e camarões por, aproximadamente, dois minutos.

---

*A Jean Le Blanc é uma cerveja leve e refrescante que tem casca de laranja e semente de coentro em sua composição. O tempurá, embora frito, é preparado com legumes e camarões, sendo uma opção de fritura mais leve. Nesta proposta de harmonização, as características condimentadas e cítricas da witbier vão complementar o prato.*



# Mini Sanduíche de Rosbife e Geleia de Pimenta com Trufas Negras

 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Growler:** Local Growler

**Cerveja:** Synergy Brewing Company

**Estilo:** Session IPA

## INGREDIENTES

400 g de filé mignon  
1 cebola roxa cortada em tiras  
100 g de queijo mussarela  
Geleia de pimenta com Trufas Negras da *Tartuferia San Paolo*  
1 colher de chá de açúcar refinado  
1 colher de chá de páprica picante da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de alho em pó da *GR Condimentos*  
QB de pimenta-do-reino preta da *GR Condimentos*  
QB de sal  
1 fio de óleo  
8 mini pães de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a páprica picante da *GR Condimentos*, o alho em pó da *GR Condimentos* e reserve. Agora, tempere a carne com sal, a pimenta-do-reino preta da *GR Condimentos* e a mistura de temperos. Em uma frigideira bem quente, com um fio de óleo, sele todos os lados da carne e

leve ao forno pré-aquecido a 180° C, durante aproximadamente 20 minutos. Retire a carne do forno, corte em fatias finas e reserve. Você pode usar a mesma frigideira que usou para selar a carne para tostar os pães rapidamente. Em seguida, monte o seu sanduíche, passando geleia de pimenta com Trufas Negras, da *Tartuferia San Paolo*, em um dos lados do pão. Adicione queijo, a carne, cebola roxa e feche o sanduíche com outra fatia do pão com a geleia.

.....

*A Session Ipa da Synergy, embora tenha um teor alcoólico mais baixo, tem amargor presente que vai acentuar a característica picante da geleia de trufas ao mesmo tempo que combina perfeitamente com o rosbife.*



► Sugestão de produto: Assadeira com tampa Terrine ou Frigideira Duo+ Ceraflame  
Servir no Conjunto de Molheiras Monoceram Gourmet







**7 A 10**  
DE MARÇO DE 2018

Beer  
Pairing

Participe também do Beer Pairing, cada dia de evento um **sommelier** para guiar a combinação de **5 rótulos** com **5 pratos** preparados por grandes **chefs** do mercado nacional e internacional!



**FEIRA  
BRASILEIRA  
DA CERVEJA**  
Blumenau - SC

**BrauBeviale**  
supported by Beviale Family

**7 A 9 DE MARÇO  
DE 2018**



**INSCRIÇÕES A PARTIR  
DE NOVEMBRO/2017**

Acompanhe nossas redes  
sociais e saiba mais informações:

f /festivaldacerveja  
@festivaldacerveja

Realização:

**ABLUTEC**  
ASSOCIAÇÃO BLUMENAUENSE DE TURISMO, EVENTOS E CULTURA

**Parque Vila Germânica**  
Blumenau - SC

**PREFEITURA  
BLUMENAU**  
Secretaria de Turismo e Lazer



# Tiramissu

 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Mad Dwarf

**Cerveja:** MD Café Light

**Estilo:** Blond ALE

## INGREDIENTES

500 g de queijo mascarpone  
2 gemas  
½ xícara de chá de açúcar  
60 ml de rum ou cachaça  
½ xícara de chá de café forte sem açúcar  
16 unidades de biscoito champanhe  
4 claras de ovos  
Cacau em pó da *GR Condimentos* para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em um bowl, misture o café, o rum e reserve. Separe uma assadeira retangular para montar o Tiramissu. Agora que você já escolheu uma assadeira, molhe apenas um dos lados do biscoito na mistura de café e rum e acomode os biscoitos na assadeira com o lado molhado virado para cima. Repita o processo até cobrir todo o fundo da assadeira e, então, reserve. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até que se forme um

creme claro. Adicione o mascarpone. Misture com auxílio da batedeira e reserve. Em seguida, limpe e seque muito bem a tigela e as pás da batedeira. Agora você precisa bater as claras até o ponto de neve. Misture cuidadosamente as claras ao creme de mascarpone, já reservado. Para finalizar, espalhe o creme sobre os biscoitos, cobrindo completamente a assadeira e leve à geladeira por 24 horas. Antes de servir, polvilhe um pouco de cacau em pó da *GR Condimentos*. Se a assadeira for pequena e mais alta, uma boa dica é fazer camadas de biscoito e creme, finalizando sempre com o delicioso cacau em pó da *GR Condimentos*.

-----  
*Essa é uma harmonização por combinação! Tanto a cerveja MD Café Light como o Tiramissu têm as mesmas características sensoriais que, em combinação, vão enaltecer o café e destacar as principais características tanto da cerveja quanto do Tiramissu.*



# Risoto de Cogumelos com Azeite de Trufas

 **Tempo de preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Dona Onça

**Cerveja:** Vienna Lager

**Estilo:** Vienna Lager

## INGREDIENTES

400 g de arroz arbóreo  
50 g de funghi secchi  
100 g de cogumelo paris fresco  
100 g de shitake fresco  
100 g de shimeji fresco  
150 g de queijo parmesão ralado  
120 ml de cerveja tipo vienna lager  
1 cebola média picada  
2 colheres de sopa de salsinha picada  
Sal  
Pimenta-do-reino branca da  
*GR condimentos*  
Açafrão da *GR Condimentos*  
100 g de manteiga sem sal  
1 litro de caldo de legumes  
Azeite de trufas brancas da *Tartuferia San Paolo*

## MODO DE PREPARO

Coloque o funghi secchi de molho por 20 minutos em 2 xícaras de água quente. Coe e reserve o funghi e a água. Misture um caldo de legumes à água coada e mantenha quente. Em seguida, pique o funghi, fatie os cogumelos e o shitake e separe o

shimeji em floretes. Coloque  $\frac{1}{4}$  da manteiga em uma frigideira, salteie todos os cogumelos, temperando com sal, a pimenta-do-reino branca e o açafrão da *GR Condimentos* e reserve. Em uma panela, refogue a cebola em  $\frac{1}{4}$  da manteiga, adicione o arroz e mexa até ficar transparente. Depois, acrescente a cerveja e mexa até evaporar. Aos poucos, adicione o caldo, sempre mexendo. Quando o cozimento chegar a metade, acrescente os cogumelos e continue colocando o caldo, mexendo até que o arroz esteja al dente e cremoso. Desligue o fogo e acrescente o restante da manteiga e o queijo ralado, misturando bem e finalizando com salsa picada e azeite de trufas brancas da *Tartuferia San Paolo*. Sirva imediatamente.

-----

*Além de fazer parte da receita, a Vienna Lager da Dona Onça entra como proposta para harmonização. O risoto de cogumelos, com seu perfil forte e característico, pede uma bebida que aguente a untuosidade ao mesmo tempo que complementa os sabores dos cogumelos.*



► Sugestão de produto: Frigideira Duo+ e Caçarola Martelada Ceraflame



► Sugestão de produto: Cuba ou Assadeira Retangular Mondoceram Gourmet  
Servir na Travessa Retangular Mondoceram Gourmet



# Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta com Trufas Negras

 **Tempo de preparo:** 5 horas

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Brassaria Ampolis

**Cerveja:** Forévis

**Estilo:** Session IPA

## INGREDIENTES

500 ml de leite

250 g de queijo de coalho ralado

250 g de tapioca granulada

Sal a gosto

Pimenta-do-reino branca da  
GR Condimentos

1 litro de óleo para fritar

Geleia de pimenta com Trufas Negras  
da Tartuferia San Paolo para  
acompanhar

## MODO DE PREPARO

Para começar, forre uma assadeira pequena com filme PVC e aqueça o leite quase até ferver. Em uma tigela, misture o queijo, a tapioca e vá acrescentando, aos poucos, o leite - mexendo sempre. Coloque uma pitada de sal, a pimenta-do-reino branca da GR Condimentos e mexa até formar uma mistura homogênea e firme. Despeje a mistura na assadeira já forrada, espalhe bem a massa e cubra com outra camada de filme de

PVC, bem rente à assadeira para evitar que forme uma película. Leve à geladeira por pelo menos quatro horas. Depois, retire da forma, corte em cubos e frite em óleo quente. Sirva imediatamente, acompanhado de geleia de pimentas com trufas negras da Tartuferia San Paolo.

*O lúpulo é um aliado perfeito para atravessar a gordura do dadinho de tapioca ao mesmo tempo em que a sua característica sensorial, que lembra fruta cítrica, contribui para adicionar um novo sabor, além de acentuar as características da geleia de pimenta.*



# Brownie com Geleia de Frutas Vermelhas

 **Tempo de preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Container British Beer

**Cerveja:** Black Sheep

**Estilo:** Dry Stout

## INGREDIENTES

170 g de chocolate meio amargo  
200 g de manteiga sem sal  
3 ovos  
1 xícara de chá de açúcar  
2 xícara de chá de farinha de trigo  
Suco de ½ limão  
1 colher de chá de canela em pó da  
GR Condimentos

## INGREDIENTES

### geleia

500 g de frutas vermelhas (morango,  
framboesa e blueberry)  
1 xícara de chá de açúcar

## MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180° C e unte uma assadeira retangular média com manteiga e farinha de trigo. Peneire a farinha e adicione uma pitada de canela em pó da GR Condimentos em uma tigela e reserve. Escolha uma tigela que encaixe sobre uma panela, pique chocolate e transfira à tigela

junto com manteiga para fazer banho-maria. Coloque dois dedos de água na panela e leve ao fogo alto. Assim que ferver, abaixe o fogo e misture bem a manteiga e o chocolate até que a mistura fique homogênea. Tire do banho-maria e reserve. Em outra tigela, junte o açúcar e os ovos, batendo até que a mistura forme um creme branco. Aos poucos, com a ajuda de uma espátula, junte a mistura de açúcar e ovos com o chocolate derretido. Adicione pouco a pouco a farinha peneirada misturada, a canela em pó da GR Condimentos e mexa delicadamente. Em seguida, transfira a massa à assadeira já untada e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos. A massa deve estar úmida quando for retirada do forno. Pique os morangos grosseiramente, junte as framboesas, blueberries e o açúcar em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, retirando a espuma que se formar com uma colher. Quando engrossar, adicione o suco de limão e misture bem. Corte o bolo em pedaços individuais do brownie e sirva com a geleia de frutas.

---

*As sobremesas que tem como base o chocolate são combinações perfeitas para as harmonização com cervejas do estilo Stout. Os sabores se completam e se complementam trazendo uma rica experiência.*

Sugestão de produto: Caçarola Duo e Assadeira Retangular Ceraflame  
Servir na Boleira Montaceram Gourmet





# Iscas de Frango ao Curry

 **Tempo de preparo:** 1 hora

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Loyalty Craft Beer

**Cerveja:** Vic Secret

**Estilo:** Session IPA

## INGREDIENTES

1 kg de filé de frango  
1 cebola  
5 dentes de alho  
3 colheres de sopa de curry da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de açafrão da *GR Condimentos*  
350 ml de água  
1 colher de sopa de açúcar demerara  
3 colheres de sopa de salsa desidratada da *GR Condimentos*  
3 colheres de sopa de requeijão  
Sal  
Óleo  
50 g de castanha-de-caju picada grosseiramente

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos médios e reserve. Em um liquidificador, bata a cebola, o alho, o curry da *GR Condimentos*, o açafrão da *GR Condimentos* e a água para fazer um molho. Para começar, coloque um fio de óleo em uma

panela, acrescente o frango e o molho. Leve ao fogo por 40 minutos com a panela tampada, mexendo de vez em quando. Após 30 minutos, acrescente o açúcar demerara e, cinco minutos depois, acrescente o requeijão, sempre misturando bem. Quando o cozimento chegar ao final, adicione a salsa desidratada da *GR Condimentos* e a castanha-de-caju picada grosseiramente. Você pode servir as iscas de Frango ao Curry com arroz branco ou com fatias de pão torradas, como preferir.

---

*O frango é uma carne magra e a proposta de harmonização com uma Session Ipa é justamente manter o equilíbrio entre a bebida e a comida ao mesmo tempo em que o lúpulo e, conseqüentemente o amargor, conseguem segurar o molho ao curry, que é untuoso.*



# Macarrão Conchinha com Frutos do Mar

 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Landel

**Chope:** Chope Session Tripel

**Estilo:** Session Belgian Tripel

## INGREDIENTES

500 g de massa tipo conchinha  
2 colheres de chá de açafrão da  
GR Condimentos  
300 g de lula em anéis  
300 g de camarões pequenos limpos  
Tomilho  
Salsa desidratada da GR Condimentos  
Cebolinha desidratada da  
GR Condimentos  
Sálvia picada  
Azeite  
4 dentes de alho picados  
Sal  
Pimenta-do-reino branca da GR  
Condimentos

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão com bastante água, açafrão da GR Condimentos e sal até ficar al dente. Escorra e reserve. Use uma frigideira para saltear os camarões e os anéis de lula no azeite, tomilho, salsa e cebolinha desidratadas da GR Condimentos, sálvia, alho, pimenta-do-reino branca da

GR Condimentos e sal. Depois, incorpore o macarrão aos frutos do mar e sirva imediatamente.

*A Session Tripel é uma ótima pedida para harmonizar o macarrão conchinha com frutos do mar. Justamente por ser um chope leve em teor alcoólico, mas com a complexidade necessária para trazer uma nova característica sensorial para o prato.*



► Sugestão de produto: Caçarola Duo e Frigideira Duo+ Ceraflame  
Servir na Casquinha de Siri Mondoceram Gourmet



► Sugestão de produto: Cumbuca 1500ml Mondoceram Gourmet e Forma de Pizza Ceraflame  
Servir no Conjunto de Molheiras Mondoceram Gourmet



# Steak Tartare

 **Tempo de preparo:** 20 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Opera

**Cerveja:** Seven 'r Inn

**Estilo:** Dry Stout

## INGREDIENTES

400 g de filé mignon  
50 g de alcaparra  
½ cebola roxa picada  
50 g de pepino em conserva  
2 colheres de sopa de mostarda Dijon  
Salsa picada  
2 colheres de sopa de molho inglês  
Tabasco  
Sal  
Pimenta-do-reino preta da  
GR Condimentos  
Azeite  
1 gema

## MODO DE PREPARO

Em uma tábua, pique a carne na ponta da faca em pedaços bem pequenos. Em seguida, corte a cebola, salsa, alcaparra e pepino, também em pedaços bem pequenos. Em uma tigela, misture todos os ingredientes e adicione todos os condimentos: mostarda, molho inglês, tabasco, azeite, sal e a pimenta-do-reino preta da GR Condimentos. Para

finalizar, coloque a gema por cima. Na hora de servir o seu steak tartare, a dica é acompanhar com pão, torradas ou chips de batata.

*O Steak Tartare é uma carne bastante condimentada. A Stout da Opera possui a característica marcante dos maltes torrados, além de levar amendoim e baunilha em sua composição. O resultado desta harmonização é o contraste do malte torrado com a carne crua condimentada.*



# Torta de Carne

 **Tempo de preparo:** 1 hora e 30 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

**Cervejaria:** Zeit

**Chope:** Zeit Lager Dunkel

**Estilo:** Lager Dunkel

## INGREDIENTES

1 kg de músculo  
200 g de cogumelo paris cortados ao meio  
4 colheres de sopa de farinha de trigo  
2 cebolas cortadas em cubos bem pequenos  
1 litro de cerveja tipo Dry Stout  
2 tabletes de caldo de carne  
2 dentes de alho picados  
100 g de manteiga  
50 ml de azeite extra virgem  
2 colheres de sopa de amido de milho  
Noz-moscada da *GR Condimentos*  
Pimenta-do-reino preta da *GR Condimentos*  
Molho inglês  
Sal  
1 pacote de massa folhada pronta

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque os tabletes de caldo de carne com a cerveja e leve ao fogo até dissolver. Reserve. Misture uma xícara de chá desse caldo com o amido de milho e reserve

também. Em uma frigideira, adicione a manteiga com o azeite e frite a carne até dourar. Em seguida, acrescente e refogue a cebola, o alho e os cogumelos. Depois, misture a farinha de trigo e deixe refogar por mais alguns minutos. Despeje o caldo da cerveja reservado e deixe a carne cozinhar até ficar macia. Adicione a xícara de molho com o amido reservado e mexa até engrossar. Em seguida, tempere com o molho inglês, noz-moscada da *GR Condimentos*, pimenta-do-reino preta da *GR Condimentos* e o sal. Transfira tudo para uma travessa e cubra com massa folhada. É importante fazer furos sobre a massa para que cozinhe uniformemente. Feito isso, leve a travessa ao forno até que a massa folhada esteja dourada. Uma dica bacana, para quem não quiser usar massa folhada, é optar por purê de batatas coberto com parmesão ralado. Fica uma delícia também!

---

*A Dunkel da Zeit, com seu perfil elegante e clássico que predominam as características dos maltes que remetem a leve caramelo e casca de pão, é uma ótima pedida para harmonizar com a torta de carne, trazendo novos aspectos ao prato.*

► Sugestão de produto: Caçarola Duo+ Ceraflame e Cuba ou Forma de Pão Mondoceram Gourmet





# Baião de Dois Vegetariano

 **Tempo de preparo:** 5 horas

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Gorillaz Cervejaria Artesanal

**Cerveja:** Gorillaz Lager

**Estilo:** Lager

## INGREDIENTES

250 g de feijão de corda  
250 g de arroz  
1 folha de louro da *GR Condimentos*  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
150 g de queijo de coalho picado em cubinhos  
2/3 de xícara de chá de manteiga de garrafa  
½ pimenta dedo-de-moça picada  
3 colheres de sopa de salsa desidratada da *GR Condimentos*  
½ xícara de chá de coentro picado

## MODO DE PREPARO

Lave o feijão de corda e deixe de molho por quatro horas. Depois, descarte a água e coloque o feijão, o louro da *GR Condimentos* e o sal para cozinhar em oito xícaras de água nova, até que esteja macio, mas não muito mole. Coe o feijão e reserve a água do cozimento. Em seguida, refogue meia cebola, o alho com o arroz e cozinhe com a água do feijão.

Se necessário, você pode completar com água e acertar o sal. Quando estiver quase pronto, coloque o queijo de coalho, desligue o fogo e mantenha a panela tampada. Em uma frigideira, refogue o restante da cebola e do alho na manteiga de garrafa e, em seguida, junte o feijão, a salsa desidratada da *GR Condimentos*, o coentro e a pimenta, misturando tudo. Para finalizar, acrescente o arroz e misture com cuidado.

---

*A Gorillaz Lager é uma cerveja leve e refrescante que possui um moderado amargor, combinando com o Baião de Dois Vegetariano, que é mais leve que a versão com carne, equalizando assim a intensidade do prato e da cerveja.*



# Carré de Cordeiro com Couscous Marroquino

 **Tempo de preparo:** 1 hora

 **Rendimento:** 6 porções

**Cervejaria:** Therezópolis

**Cerveja:** Rubine

**Estilo:** Bock

## INGREDIENTES

1,5 Kg de carré de cordeiro  
2 colheres de chá de páprica picante da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de cominho moído da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de cravo-da-índia moído da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de noz-moscada da *GR Condimentos*  
2 colheres de chá de alho em pó da *GR Condimentos*  
2 colheres de sal  
Glassa di Aceto Balsâmico com Trufas, da *Tartuferia San Paolo*, para finalizar  
Azeite para selar

## INGREDIENTES

### couscous

500 g de couscous marroquino  
500 ml de água fervente temperada com sal  
1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem  
1 limão siciliano (suco e raspas da casca)  
3 colheres de sopa de hortelã picada

## INGREDIENTES

### molho

500 ml de iogurte natural  
1 limão siciliano (suco)  
Folhas de hortelã picadas  
Sal  
2 colheres de coalhada seca (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena, misture todos os condimentos da *GR Condimentos* e o sal. Tempere o carré e reserve. Em uma panela, regue o couscous com a água fervente e sal e deixe descansar por 10 minutos. Com ajuda de um garfo, solte o couscous e verifique o sal. Misture o azeite, o suco, as raspas do limão e a hortelã. Reserve. Em uma tigela, misture o iogurte, o suco de limão e a hortelã picada para fazer o molho. Misturar a coalhada seca é uma dica bacana, mas é opcional. Tempere com sal e reserve. Em uma frigideira com o azeite, sele bem o carré e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por aproximadamente 30 minutos ou até a carne ficar dourada por fora e rosada por dentro. Use a Glassa di Aceto Balsâmico com Trufas, da *Tartuferia San Paolo*, para finalização, pincelando-o sobre o carré. Sirva o couscous com o carré e o molho à parte.

---

*O Carré de cordeiro, com diversas especiarias, pede uma cerveja que tem um perfil maltado para equilibrar os sabores. Assim, a harmonização com a Therezópolis Rubini, auxilia na quebra da picância ao mesmo tempo em que acrescenta sabores por ter um agradável dulçor.*





# Pão de Castanhas e Uva Passas

 **Tempo de preparo:** +/- 2 horas

 **Rendimento:** 6 porções

**Cervejaria:** Tabuas

**Cerveja:** Seiva Double Stout

**Estilo:** Stout

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
100 g de castanhas-do-pará picadas grosseiramente  
250 de cerveja tipo Dunkel  
35 g de açúcar  
10 g sal  
10 g de fermento biológico seco  
50 ml de azeite 50 g de uva passas  
Geleia de pimenta com Trufas Negras da *Tartuferia San Paolo* para acompanhar  
1 colher de chá de açúcar de baunilha da *GR Condimentos*

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, fermento, castanhas, uva passas, sal, açúcar, açúcar de baunilha da *GR Condimentos*, cerveja e o azeite. Misture tudo muito bem, sovando por cinco minutos. Depois de sovado, cubra a tigela com um pano, deixe descansar por 40 minutos e depois volte a sovar por mais cinco minutos. Cubra novamente e deixe a massa

descansar por mais 40 minutos. Retire a massa da tigela, divida ao meio. Molde 2 pães no formato que desejar e coloque em assadeira enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180° C para assar por aproximadamente 30 minutos. É importante borrifar o forno com água por no mínimo duas vezes durante o processo de cozimento do pão. Sirva acompanhado da deliciosa geleia de pimenta com Trufas Negras da *Tartuferia San Paolo*.

---

*A Seiva Double Stout tem o perfil dos maltes torrados que lembram chocolate ao leite e café, complementando os sabores do pão de castanha e uva passas.*



# Truta Grelhada com Molho Baiano

 **Tempo de preparo:** 25 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Stadler Bier

**Cerveja:** Dunkelweiss

**Estilo:** Trigo Escura

## INGREDIENTES

4 filés de truta  
1 limão  
Sal  
Pimenta-do-reino branca da  
*GR Condimentos*  
Azeite para grelhar

## INGREDIENTES

### molho

2 tomates picados em cubos  
pequenos  
2 cebolas picadas em cubos pequenos  
1 pimentão verde picado em cubos  
pequenos  
1 pimentão vermelho picado em  
cubos pequenos  
1 xícara de chá de salsa, cebolinha e  
coentro picados  
50 ml de azeite de dendê  
2 vidros de leite de coco  
2 dentes de alho picados  
½ pimenta dedo-de-moça picada  
finamente

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, pimenta-do-reino branca da *GR Condimentos* e o suco de limão, deixe marinar por 15 minutos. Refogue o alho e a cebola no dendê e, aos poucos, acrescente o tomate, os pimentões, as ervas, a pimenta e o leite de coco. Deixe cozinhar por 10 minutos. Em uma frigideira untada com azeite, grelhe os filés, começando pela pele. Sirva a truta e o molho finalizando o prato com ervas finamente picadas, acompanhados de arroz branco.

*A Truta Grelhada com o molho baiano leva azeite de dendê e óleo de coco em sua composição. A escolha pela Stadler Dunkelweizen para harmonização colabora com os sabores do molho ao mesmo tempo em que respeita a intensidade da truta grelhada.*







# Caçarola de Chilli com Carne

 **Tempo de preparo:** +/- 1 hora

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Flügel

**Cerveja:** Substantia Nigra

**Estilo:** American IPA

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
1 colher de chá de cominho moído da *GR Condimentos*  
1 colher de chá de pimenta calabresa  
2 folhas de louro da *GR Condimentos*  
3 dentes de alho picados  
500 g de carne moída  
1 pimentão vermelho picado  
2 colheres de sopa de extrato de tomate  
1 lata de feijão vermelho  
1 lata de tomate pelado  
3 xícaras de chá de caldo de carne  
Sal  
1 pimenta dedo-de-moça picada  
200 g de queijo cheddar ralado  
200 g mussarela ralada  
Coentro picado  
Azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com azeite, refogue a cebola e junte o cominho moído da *GR Condimentos*, a pimenta calabresa e o louro da *GR Condimentos*. Quando a cebola dourar, adicione o

alho e refogue até soltar o aroma. Adicione a carne e deixe cozinhar até dourar bem. Acrescente o pimentão, o extrato de tomate, o feijão, o tomate pelado e o caldo de carne. Deixe cozinhar por 40 minutos com a panela semitapada. Tempere com sal, pimenta dedo-de-moça e misture. Salpique queijo e coentro e leve ao forno a 180°C por 20 minutos ou até gratinar. Sirva a Caçarola de Chilli com tortillas de milho.

-----  
*A Caçarola de Chilli com carne apresenta um molho condimentado e apimentado, já a American Ipa da Substantia Nigra, traz a característica lupulada necessária para enaltecer os sabores picantes do prato.*



# Hambúrguer Gourmet com Queijo Fundido

 **Tempo de preparo:** 20 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** UAIMÍ Cerveja de Fazenda

**Cerveja:** Carcará

**Estilo:** IPA

## INGREDIENTES

600 g de acém  
200 g de bacon  
150 g queijo mussarela  
150 g queijo estepe  
150 g queijo gouda  
400 ml de água  
50 g manteiga  
Sal  
Pimenta-do-reino preta da  
GR Condimentos  
1 cebola roxa  
4 pães de hambúrguer  
Óleo para fritar  
Alho negro com mel de trufas brancas  
da Tartuferia San Paolo

## MODO DE PREPARO

Corte a carne e o bacon em pedaços médios e triture no processador até ficar homogêneo. Com auxílio de um molde, modele a carne no formato de hambúrguer, pressionando bem para dar liga. Coloque o hambúrguer em uma frigideira pré-aquecida com um fio de óleo e tempere com sal e

pimenta-do-reino preta da GR Condimentos. Quando o lado de baixo estiver dourado, vire o hambúrguer e tempere novamente com sal e pimenta-do-reino preta da GR Condimentos. Em uma panela, junte os queijos em pedaços pequenos, a água e a manteiga, mexendo até derreter e ficar homogêneo. Para montar, coloque o hambúrguer sobre uma metade do pão, despeje o queijo fundido, a cebola roxa crua e feche com a outra metade. Uma dica é servir com alho negro com mel de trufas brancas da Tartuferia San Paolo, além de batata frita, como acompanhamentos.

---

*O Hambúrguer Gourmet com queijo fundido leva em sua receita três queijos diferentes, além de bacon e carne. Desta maneira, o aspecto untuoso do prato precisa de uma cerveja lupulada para que atravesse a gordura e seja uma boa aliada na harmonização, não desaparecendo em meio a tanta informação*



► Sugestão de produto: Caçarola Buffet Duo+ e Frigideira Duo+



► Sugestão de produto: Caçarola Martelada Ceraflame  
Servir na Assadeira Oval e Travessa Rasa MondoCeram Gourmet



# Salada de Batata Alemã com Salsichão

 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

**Cervejaria:** Rhein Bier

**Chope:** Hefe Weizen

**Estilo:** Weizen

## INGREDIENTES

- 1 Kg de batata
- 1 dente de alho esmagado
- 1 cebola picada
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de mostarda Dijon
- 3 colheres de sopa de vinagre de maçã
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- Sal
- Pimenta-do-reino branca da GR Condimentos
- 1 colher de chá de curry da GR Condimentos
- 4 salsichões tipo alemão

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe as batatas em cubos sem deixar que fiquem muito moles. Cozinhe também os ovos, separe as claras das gemas e reserve. Em seguida, misture em uma tigela o alho esmagado, a cebola, a

mostarda Dijon, vinagre de maçã, iogurte natural, salsinha, azeite extra virgem, sal, pimenta-do-reino branca da GR Condimentos e curry da GR Condimentos. Acrescente as claras e as batatas, misturando com cuidado para que não desmanchem. Em uma panela, cozinhe os salsichões e corte em fatias grossas ou sirva-os inteiros.

*A Rhein Bier segue o clássico estilo das cervejas de trigo alemãs. Por isso, a harmonização com a salada de batata com salsichão, além de tradicional, é perfeita! Isso por conta da acidez própria da cerveja que complementa os ingredientes da salada, além dos ésteres frutados que complementam os sabores das salsichas.*





Acompanhe-nos pelas redes sociais:



[www.ceraflame.com.br](http://www.ceraflame.com.br)