2 RECEITAS COMPLETAS

PARA UMA MULHER FAZER
PARA UM HOMEM



PAULO SILVA

viriatis

Agenda

Chef Paulo Silva 03
Ebook 04
Musse de Frutas Vermelhas com Azeite e Hortelã 06
Musseline de mandioquinha 08
Agradecimento 10

Chef Paulo Silva







O Chef Paulo Silva traz em seu curriculum uma vasta trajetória na culinária francesa, italiana, contemporânea e até a tão aclamada gastronomia molecular.

Com mais de vinte anos de experiência na cozinha, teve a oportunidade de trabalhar com vários chefs renomados e reconhecidos nacionalmente, tais como: Erick Jacquin, Luciano Boseggia, Ivo Farias, entre outros.

Foi proprietário e chef de renomados restaurantes, como Trattoria San Gennaro e Sr. Tomate, e criador de pratos de sucesso, como bruscheta paraense, camarão crocante, filhote com banana e musseline de mandioquinha ao teriyaki, tiramissu de cupuaçu, petit gateau de castanha do Pará, e muitos outros.

Ebook

Esta é versão gratuita, com dois dos seis pratos disponíveis no ebook:

"2 Refeições completas para uma mulher fazer para um homem"

A versão completa está disponível para os membros Viriato Pro e Viriato Premium em viriatis.pt com todos os 6 pratos!

1. Salada de Pera ao Porto com Camembert, Aspargos e Aceto
2. Cherne Grelhado com Banana, Manteiga de Especiarias e Purê ao Teriyaki
3. Musse de Frutas Vermelhas com Azeite e Hortelã
4. Musseline de mandioquinha com salmão fumado
5. Risoto de camarão, salmão e cream cheese
6. Tarttelete de leite nido em duas texturas

Sobremesa

Musse de Frutas Vermelhas com Azeite e Hortelã



Sobremesa

Musse de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

- 400g frutas vermelhas congeladas (morango, framboesa, amora, mirtilo)
- 10 colheres (sopa) de açúcar refinado (conversão aproximada: 125g a 130g de açúcar)
- 4un de claras de ovo

Modo de preparo:



Num bowl resistente ao calor (próprio para banho-maria), coloque as claras e duas colheres de sopa de açúcar. Leve ao banho-maria e aqueça até atingir 65 °C, mexendo suavemente; esse processo serve para pasteurizar as claras (torná-las seguras para consumo). Em seguida, leve à geladeira para arrefecer.







À parte, bata no liquidificador a mistura de frutas vermelhas com o restante do açúcar até que os grãos de açúcar se dissolvam completamente e a textura fique lisa. Transfira essa mistura para a batedeira, adicione as claras já frias e bata até obter uma mousse areada, leve e firme.

Distribua a mousse em taças individuais ou num recipiente único de servir e leve ao frigorífico até ao momento de servir, para ganhar estrutura e frescor.

Detalhe do chefe: Esta técnica resulta em uma musse muito leve, quase uma "nuvem" de fruta, com cor vibrante.

Musse de Frutas Vermelhas com Azeite e Hortelã

Ingredientes:

- Musse de frutas vermelhas (já firmada e gelada)
- Azeite de oliva extra virgem de baixa acidez
- Folhas frescas de hortelã
- Algumas frutas inteiras para decorar

Modo de preparo:



Após a preparação, garanta o repouso da mousse no frigorífico por 4 a 6 horas antes de servir. Como esta receita não leva gelatina nem creme de leite, a sua estrutura depende exclusivamente do frio e da aeração das claras, responsáveis pela firmeza e leveza do resultado final.





No hora de servir, se a mousse estiver em taças individuais, retire-as do frigorífico cerca de 5 minutos antes de levar à mesa. Para servir no prato, utilize a técnica da quenelle: mergulhe uma colher de sopa em água quente, seque-a e modele uma porção ovalada generosa, dispondo-a no centro de um prato de sobremesa ou tigela de cerâmica.



Na finalização, aplique o toque do chef: faça um fio fino de azeite extra virgem exatamente antes de servir, apenas o suficiente para conferir brilho e aroma. Complete com folhas de hortelã dispostas de forma elegante, trazendo frescor e contraste. Sirva imediatamente para preservar a textura aerada.

Entrada

Musseline de mandioquinha



Entrada

Musseline de mandioquinha

Ingredientes:

- 500g de mandioquinha descascada
- 100ml de natas frescas
- 50g de manteiga sem sal gelada
- Sal
- Pimenta

Modo de preparo:







Cozinhe a mandioquinha descascada em água com sal até ficar bem macia, quase a desmanchar. Como dica de ouro, escorra e passe a madioca ainda quente por uma peneira fina ou por um passador de legumes; esse passo elimina fibras e garante uma textura extremamente cremosa.

Volte a mandioquinha processada para a panela em fogo baixo e adicione a manteiga gelada e as natas aos poucos, batendo energicamente com um fouet (batedor de arame) para incorporar ar e formar uma emulsão leve. Finalize com sal e pimenta e ajuste a textura até obter um creme espesso, mas delicado e aveludado.

Dica de Chef: A batata baroa oxida rápido. Assim que descascar, coloque-a imediatamente na água para cozinhar ou em um bowl com água e gelo para manter a cor amarela vibrante.

Agradecimento

Este ebook encerra-se, mas a experiência que ele propõe vai muito além destas páginas. Cada receita aqui apresentada reflete não apenas técnica e precisão, mas uma visão de cozinha onde o respeito ao ingrediente, o domínio do processo e o prazer de cozinhar caminham juntos. São preparações pensadas para quem valoriza sabor, método e intenção : seja numa cozinha profissional ou em casa.

Ao integrar este conteúdo exclusivo do projeto Viriatis, destinado aos assinantes Viriato Pro, você faz parte de um Clube Digital que acredita que cozinhar faz parte da cultura e identidade. Que estas receitas sirvam de inspiração, desafio e prazer, e que cada prato preparado seja uma extensão do conhecimento partilhado pelo Chef Paulo Silva ao longo de décadas dedicadas à excelência gastronómica.