2 RECEITAS COMPLETAS

PARA UM HOMEM FAZER
PARA UMA MULHER



PAULO SILVA

viriatis

Agenda

Chef Paulo Silva 03
Ebook 04
Gratin de Batatas 05
Petit gateu de chocolate 08
Agradecimento 11

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 um homem fazer para uma mulher"

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

1. Camarão Grelhado com Manteiga de Ervas e Farofa Panko
2. Filé ao Molho de Maracujá com Arroz Cremoso de Parma
3. Petit gateu de chocolate
4. Vieiras Grelhadas com Gratin de Batatas e Molho de Tomates Fresco
5. Filé na Manteiga de Ervas com Pappardelle e Fonduta de Gorgonzola
6. Bolinho de Amêndoas com Ganache de Limão Siciliano

Entrada

Gratin de Batatas



Entrada

Gratin de Batatas

Ingredientes:

- 4 Batatas grandes (tipo Asterix, com menos água)
- 200ml de natas frescas
- 100ml de leite integral
- 1 Dente de alho
- Noz-moscada
- Queijo Gruyère ou Parmesão ralado
- Manteiga
- Sal
- Pimenta

Modo de preparo:

Descasque as batatas e fatie-as em lâminas finas, de preferência utilizando um mandolim (utensílio que permite cortes uniformes e precisos). Não lave as batatas após o corte, pois o amido natural ajuda a ligar o creme e a dar estrutura ao preparo.



Esfregue um dente de alho cortado no fundo de uma assadeira para aromatizar e, em seguida, unte-a com manteiga. À parte, misture numa tigela as natas, o leite, o sal, a pimenta e a noz-moscada.





Disponha as batatas em camadas na assadeira, regando cada camada com a mistura de creme para garantir cozimento uniforme e textura cremosa. Finalize cobrindo com o queijo ralado.

Cubra a assadeira com papel de alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos.

Entrada

Gratin de Batatas



Retire o alumínio e volte ao forno por mais 15 a 20 minutos, até que a superfície esteja bem dourada. Deixe amornar antes de cortar, para que o preparo firme corretamente, e divida em porções — redondas, com auxílio de um aro, ou quadradas.

No momento de servir, reaqueça a porção já cortada no forno.

Sobremesa

Petit Gâteau de Chocolate



Sobremesa

Petit Gâteau de Chocolate

Ingredientes:

- 400g Chocolate meio amargo
- 320g Manteiga sem sal
- 120g Farinha de trigo (peneirada)
- 200g Açúcar refinado
- 6un. Ovos inteiros
- 6un. Gemas peneiradas
- Forminhas para Petit Gâteau (As mesmas de Cupcake)
- Cacau em pó (se quiser)
- Sorvete de natas ou baunilha (ou sabor da sua preferência)

Modo de preparo:



Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos e corte a manteiga em cubos para facilitar o derretimento. Coloque ambos num bowl e derreta em banho-maria (recipiente sobre água quente, sem contacto direto com o fogo) ou no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar que queime.



Mexa até obter um creme liso e brilhante, totalmente homogéneo, e deixe amornar levemente antes de prosseguir, isto é muito importante para não comprometer as etapas seguintes da receita.



Em outro recipiente (ou na batedeira em velocidade baixa), misture os ovos inteiros, as gemas extras e o açúcar.

Verta a mistura de chocolate derretido sobre a mistura de ovos. Mexa com um fouet ou espátula até homogeneizar.

Dicas do chef: Bata apenas o suficiente para misturar bem e dissolver o açúcar. Não precisa bater até virar espuma (ponto de pão de ló), pois queremos um bolo denso e cremoso, não aerado demais.

Petit Gâteau de Chocolate

Acrescente a farinha de trigo peneirada aos poucos, incorporando delicadamente sem trabalhar muito a massa (para não desenvolver glúten e o bolo não ficar "borrachudo").

Descanso (O segredo):

Unte muito bem as forminhas com manteiga, garantindo que toda a superfície esteja coberta, e polvilhe com cacau em pó (ou farinha, se preferir), retirando o excesso. Esse cuidado facilita o desenforme e preserva o acabamento da sobremesa.



Distribua a massa de forma uniforme nas forminhas e leve ao frigorífico por pelo menos 2 horas, até que esteja bem gelada. Esse descanso é fundamental: a massa fria, combinada com o forno extremamente quente, cria um choque térmico que permite assar rapidamente a parte externa, formando a casca, enquanto o interior permanece cremoso e ainda cru no centro.

Pré-aqueça o forno na temperatura máxima, entre 220°C e 250°C, garantindo que esteja bem quente antes de levar as forminhas. Essa temperatura elevada é essencial para o correto desenvolvimento da sobremesa.

Asse por cerca de 7 a 8 minutos, lembrando que o tempo pode variar de acordo com o forno. O ponto ideal é quando as bordas estão firmes e bem assadas, enquanto o centro permanece macio ao toque, formando uma ligeira “covinha” no meio, sinal de que o interior continua cremoso.

Desenforme imediatamente no prato e sirva com uma bola de sorvete, para o contraste de temperatura.

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, 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.