



Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Cozinha Europeia

Docente: Chef. Pedro G. S. C. Inojosa

02/2022

I44c Inojosa, Pedro Gustavo Sponton Campana.

Cozinha europeia / Pedro Gustavo Sponton Campana Inojosa. —
São Paulo, 2022.

12 p.

1. Gastronomia. 2. Culinária. 3. Cozinha europeia. I.
Universidade Santo Amaro. II. Título.

PRODUÇÕES

1. Cozinha Francesa
2. Cozinha Italiana
3. Cozinha Espanhola

1- COZINHA FRANCESA

PREPARAÇÃO: BOUILLON DE VOLAILLE		
CLASSIFICAÇÃO: ENTRADA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
FUNDO DE FRANGO	L	1
CEBOLA	KG	0,100
ALHO	KG	0,005
CENOURA	KG	0,05
AIPO	KG	0,100
TOMILHO	MÇ	1/8
FOLHA LOURO	UN	1
SAL	KG	0,003
PIMENTA DO REINO ESCURA	KG	0,003
BAGUETTE	UN	1/8
MANTEIGA	KG	0,100

MODO DE PREPARO

1. ADICIONE O FUNDO EM UMA PANELA E OS DEMAIS INGREDIENTES E DEIXE REDUZIR ATÉ QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM MACIOS.
2. FAÇA TORRADAS COM A BAGUETTE E MONTE A SOPA NA MANTEIGA ANTES DE APRESENTAR.

PREPARAÇÃO: COQ AU VIN		
CLASSIFICAÇÃO: PRATO PRINCIPAL		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
COXA E SOBRECOXA	UN	0,5
SAL	KG	0,01
PIMENTA DO REINO ESCURA	KG	0,003
FARINHA DE TRIGO	KG	0,05
ALECRIM	MÇ	1/8
LOURO	UN	2
COGUMELOS DE PARIS	KG	0,100
ÓLEO	L	0,005
MANTEIGA	KG	0,05
VINHO TINTO	L	0,200
SALSA CRESPA	MÇ	1/8
ECHALOTAS	KG	0,100

MODO DE PREPARO

1. SALTE O FRANGO ATÉ CAMELIZÁ-LO. ADICIONE A CEBOLA, OS COGUMELOS E OS TEMPEROS.
2. COLOQUE O VINHO E DEIXE REDUZIR.
3. FINALIZE MONTANDO O PRATO NA MANTEIGA.

PREPARAÇÃO: MOUSSE DE CHOCOLAT		
CLASSIFICAÇÃO: SOBREMESA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
CHOCOLATE AMARGO MEIO	KG	0,08
MANTEIGA	KG	0,20
OVOS	UN	1
CLARAS	UN	1
AÇÚCAR	KG	0,40
SAL	KG	0,003
HORTELÃ	MÇ	1/8

MODO DE PREPARO

1. SEPRE AS GEMAS DAS CLARAS, EM UM BOWL BATA AS CLARAS ATÉ A MISTURA EMULSIONAR.
2. DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO MARIA.ENCORPORE A MANTEIGA E OS DEMAIS INGREDIENTES NAS GEMAS.
3. BATA AS CLARAS EM NEVE.
4. ENCORPORE AS CLARAS NO CREME DE CHOCOLATE E LE A GELADEIRA NOS RECIPIENTES PEQUENOS POR 2H.

2- COZINHA ITALIANA

PREPARAÇÃO: MINISTRONE		
CLASSIFICAÇÃO: ENTRADA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
FEIJÃO BRANCO	KG	0,050
CENOURA	KG	0,050
BATATA	KG	0,050
SALSÃO	KG	0,030
ALHO PORÓ	KG	0,020
ABOBRINHA	KG	0,050
TOMATE	KG	0,050
AZEITE	L	0,050
ALHO	KG	0,004
CALDO DE CARNE	L	0,300
MANJERICÃO VERDE	MÇ	1/8
TOMILHO	MÇ	1/8
SALSINHA	MÇ	1/8
MACARRÃO CONCHINHA	KG	0,100
PARMESÃO	KG	0,05
SAL	KG	0,003
PIMENTA DO REINO ESCURA	KG	0,002

MODO DE PREPARO

1. COZINHE TODOS OS VEGETAIS NA CALDO.
2. FINALIZE COM MACARRÃO E O PARMESÃO RALADO.

PREPARAÇÃO: ESPAGUETE COM VÔNGOLES		
CLASSIFICAÇÃO: PRATO PRINCIPAL		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
VONGOLES COM CONCHAS	KG	0,150
ESPAGUETTE	KG	0,200
ALHO	KG	0,02
CEBOLA	KG	0,100
VINHO BRANCO	L	0,050
SALSINHA	MÇ	1/8
AZEITE EXTRA VIRGEM	L	0,100
SAL	KG	0,003
PIMENTA DO REINO	KG	0,003
PARMESÃO	KG	0,050

MODO DE PREPARO

1. COZINHE OS VONGOLES EM 2L DE ÁGUA. RESERVE A ÁGUA PARA COZINHAR O ESPAGUETTE.
2. SALTEIE OS TODOS OS INGREDIENTES E FINALIZE COM O VINHO BRANCO E O PARMESÃO.

PREPARAÇÃO: TIRAMISU		
CLASSIFICAÇÃO: SOBREMESA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
OVOS	UN	2
AÇÚCAR	KG	0,08
QUEIJO MASCARPONE	KG	0,125
VINHO DE SOBREMESA	L	0,05
BOLACHAS CHAMPAGNE	KG	0,200
CAFÉ FRIO	L	0,200
CACAU AMARGO	KG	0,100
HORTELÃ	MÇ	1/8

MODO DE PREPARO

1. SEPARE AS GEMAS DAS CLARAS.BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BRANCO.ACRESCENTE O MASCARPONE.ADICIONE ÀS CLARAS O SAL E BATA EM NEVE.INCORPORE A MISTURA ANTERIOR.
2. MERGULHE AS BOLACHAS NO CAFÉ FRIO. COLOQUE-AS NO FUNDO DE UMA FORMA. CUBRA-AS COM UMA CAMADA DA MISTURA DE MASCARPONE. FAÇA UMA ÁGUA. RESERVE SEGUNDA CAMADA DE BOLACHAS MERGULHADAS AO CAFÉ.
3. ACABE COM UMA ULTIMA CAMADA DA MISTURA E POLVILHE COM O CACAU AMARGO.
4. DEIXE NA GELADEIRA POR 2H ANTES DE SERVIR.

3- COZINHA ESPANHOLA

PREPARAÇÃO: GASPACHO ANDALUZ		
CLASSIFICAÇÃO: ENTRADA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
PEPINO	KG	0,07
TOMATES VERMELHOS	KG	0,300
PIMENTAO VERDE	KG	0,05
FATIAS DE PÃO DE FORMA	UN	3
VINAGRE	L	0,003
ALHO	KG	0,005
AZEITE	L	0,100
SAL	KG	0,003
PIMENTA DO REINO	KG	0,003
MANJERICÃO VERDE	MÇ	1/8
CEBOLA	KG	0,100

MODO DE PREPARO

1. DESCASQUE O PEPINO E CORTE EM CUBOS.FAÇA OS TOMATES CONCASSE E AMASSE-OS. COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES EXCETO O MAJERICÃO NO LIQUIDIFICADOR.

PREPARAÇÃO: COCIDO MADRILEÑO		
CLASSIFICAÇÃO: PRATO PRINCIPAL		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
GRÃO DE BICO DEMOLHADO	KG	0,06
REPOLHO BRANCO	UNIDADE	1/2
BATATA MONALISA	UNIDADES	01
CENOURA	UNIDADES	01
PERNIL SUÍNO EM CUBOS	KG	0,05
MÚSCULO DE BOI	KG	0,06
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	UNIDADE	01
CHORIZO	UNIDADE	01
AZEITE DE OLIVA COMUM	L	0,100
SAL REFINADO	KG	0,003
SALSA DO COCIDO:		
ALHO INTEIRO	UNIDADE	01
TOMATE DÉBORA	UNIDADE	01
AZEITE DE OLIVA COMUM	L	0,02
VINAGRE DE VINHO TINTO	L	0,01
COMINHO EM GRÃO	UNIDADES	02

MODO DE PREPARO

1. COLOCAR O GRÃO DE BICO DEMOLHADO NO FOGO COM A ÁGUA EM QUE ESTAVA DE MOLHO PARA AQUECER.
2. EM UMA PANELA GRANDE O SUFICIENTE PARA ACOMODAR TODOS OS INGREDIENTES, COLOCAR A CARNE DE MÚSCULO JÁ TEMPERADA COM SAL E COBRIR COM ÁGUA FRIA; DEIXAR LEVANTAR FERVURA.
3. ACRESCENTAR O GRÃO DE BICO MORNO COM SEU LÍQUIDO NA PANELA DO MÚSCULO, COZINHAR POR ALGUNS MINUTOS. ADICIONAR O OSSO DO PRESUNTO CRU.
4. ACRESCENTAR A BATATA, A CENOURA, O FRANGO E A LINGÜIÇA SEM CORTÁ-LA E DEIXAR COZINHAR ATÉ QUE TUDO ESTEJA QUASE NO PONTO.
5. ADICIONAR O REPOLHO E TERMINAR A COCÇÃO.
6. SEPARADAMENTE, PREPARAR A SALSA, COLOCAR TODOS OS INGREDIENTES EM UM PILÃO E AMASSAR.
7. SERVIR O COZIDO BEM QUENTE COM A SALSA À PARTE PARA SER COLOCADO UM FIO NA HORA DE SERVIR.

PREPARAÇÃO: FLAO DAS BALEARES		
CLASSIFICAÇÃO: SOBREMESA		
NÚMERO DE PORÇÕES: 2		
OBS:		
INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE
FARINHA DE TRIGO	KG	0,200
QUEIJO COTTAGE	KG	0,200
AÇÚCAR	KG	0,200
ÓLEO	L	0,05
AGUARDENTE DE ANIS	L	0,03
MANTEIGA	KG	0,03
HORTELÃ	MÇ	1/8
OVOS	UN	2
MEL	KG	0,05

MODO DE PREPARO

1. TRABALHE A FARINHA COM O ÓLEO E 50 ML DE ÁGUA E ACRESCENTE ALGUMAS GOTAS DE ÁGUA ARDENTE. MISTURE ATÉ A MASSA FICAR ESPESSE E HOMOGÊNEA.
2. UNTE A FORMA E DESPEJE A MASSA
3. PIQUE A HORTELÃ. BATA OS OVOS. MISTURE-OS COM O QUEIJO, O AÇÚCAR E A HORTELÃ. QUANDO A MISTURA ESTIVER BEM LISA, DESPEJE-A EM CIMA DA MASSA.
4. COLOQUE NO FORNO POR 30 MIN À 180°C E SIRVA COM O MEL.

REFERÊNCIAS

FARROW, J. **Escola de culinária**: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008.

McWILLIAMS, M. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11. ed. Barueri: Manole, 2013.

NUNES, C. H. COSTA, L. **Cozinha europeia**. Porto Alegre: Sagah. 2018.

OLIVEIRA, R. G. MAGALHÃES, E. F. F. COSTA, L. A. S. PINTO, H. R. **Cozinha Francesa**. Porto Alegre: Sagah, 2018.

PINTO, H. R. BRITO, V. S. **Cozinha Italiana**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.