

IGUATEMI DAILY

*E-book
de Receitas
de chocolate
e pizza*



IGUATEMI DAILY

Confira o catálogo de receitas do dia 05 ao dia
11 de julho.

Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo,
disponibilizadas exclusivamente na programação
#IguatemiDaily.

Continue acompanhando nossas redes sociais para
aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

ÍNDICE

Salgados

04

Doces

15

IGUATEMI **DAILY**

SALGADOS

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



PIZZA DE CALABRESA

Do Pão ao Caviar



PIZZA DE CALABRESA

INGREDIENTES

Para a Massa:

1 kg de farinha

650 ml de água

30 g de fermento biológico fresco

20 g de sal

Semolina para polvilhar

Para molho de tomate:

1 kg de tomate pelado italiano

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de orégano

Para a montagem da pizza:

200 g mussarela ralada

1 linguiça calabresa já fatiada

1/2 cebola

Molho de pimenta da sua preferência

Semente de erva doce

Azeite





PIZZA DE CALABRESA

MODO DE PREPARO

Dissolva o sal e o fermento na água e misture com toda farinha, depois sove até obter uma massa bem uniforme (leva em torno de 15 minutos).

Se precisar, polvilhe um pouco de semolina para soltar a massa da mão. Coloque a massa em um bowl e feche com plástico filme, deixe fermentar por 2 horas em temperatura ambiente.

Divida a massa em 6 bolas, coloque em uma forma e leve para geladeira por mínimo 24h, idealmente 36h, fechado com plástico filme.

2 horas antes de usar tire-a da geladeira e deixe em temperatura ambiente ainda coberta.

Para fazer o molho, misture o tomate, o azeite e o orégano com as mãos, apertando até que fiquem em pequenos pedaços.

MONTAGEM

Se for fazer no forno convencional, pré-asse a massa por 2 minutos na temperatura máxima. Se for fazer em forno de pizza não precisa pré-assar.

Espalhe o molho de tomate pela massa pré-assada, deixando as bordas sem, coloque a mussarela por cima.

Em um bowl tempere as calabresas já fatiadas com tabasco ou outro molho pimenta da sua preferência, semente de erva doce e azeite. Misture tudo.

Coloque por cima da mussarela e adicione as cebolas fatiadas em rodela.

Volte para o forno até dourar e sirva!

Do Pão ao Caviar



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



PIZZA DE COUVE FLOR COM PESTO DE MANJERICÃO

Giovanna Cury



PIZZA DE COUVE FLOR COM PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 1 couve flor grande
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de aveia
- 1 colher de sopa de linhaça moída
(dissolvida em 3 colheres de sopa de
água por 15 minutos)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de cúrcuma em pó
- 1 colher de chá de orégano seco
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
ou levedura nutricional
- 2 xícaras de folhas de manjericão
fresco
- 1/3 de xícara de azeite de oliva
- 1/2 dente de alho ralado
- 1/4 de xícara de nozes
- 2 colheres de sopa de queijo ralado ou
levedura nutricional
- Suco de limão a gosto
- Rodelas de queijo de búfala, a gosto
- Manjericão fresco, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

RENDIMENTO

- 1 pizza grande

Giovanna Cury





PIZZA DE COUVE FLOR COM PESTO DE MANJERICÃO

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 180 graus. Tempere a couve flor com azeite e sal a gosto e leve ao forno por 10 minutos para assar rapidamente. Pique-a grosseiramente e leve para um processador de alimentos. Bata até obter pedaços bem pequenos, que devem render aproximadamente 2 xícaras.

Adicione a farinha de amêndoas, farinha de aveia, linhaça, sal, temperos e queijo ralado. Bata até obter uma massa moldável, adicionando um pouco de azeite caso necessário.

Coloque a massa sobre uma assadeira com papel manteiga e abra com as mãos ou utilizando um rolo untado com azeite. Abra até formar um disco de aproximadamente 20cm de diâmetro.

Asse por 30-40 minutos até a massa dourar. Enquanto isso, faça o pesto batendo o manjericão, azeite, alho, sal, nozes, queijo ralado e suco de limão no liquidificador ou processador.

Espalhe o pesto e as rodelas de queijo de búfala na massa e volte para o forno ou para o gratinador por alguns minutos até derreter o queijo.

Sirva com folhas de manjericão fresco e pimenta do reino moída na hora.

Giovanna Cury



IGUATEMI **DAILY**

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoacaviar



BOLO DE CHOCOLATE

Do Pão ao Caviar

GASTRONOMIA



BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

450 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga

8 ovos

1/2 xícara de açúcar cristal





BOLO DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com a manteiga. Bata as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçada. Bata as claras em neve com 2 colheres de sopa de açúcar.

Misture o chocolate com o creme de gemas e em seguida misture as claras com um fouet, para não perder o ar. Misture as claras aos poucos.

Unte uma forma de fundo removível e despeje a mistura, leve para assar por 45 minutos em forno pré-aquecido a 120°C.

Deixe esfriar e desenforme.

OBS: Depois de esfriar o bolo murcha um pouco.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@smallactsfoods



MIX DE BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

Nininha Lacombe



MIX DE BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo de coco derretido

1 xícara de chá de água

2 ovos

2 colher de sopa de cacau 100%

1 xícara de chá de farinha de amêndoas

1 xícara de chá de farinha de arroz

$\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar de coco

1 colher de sopa de linhaça

1 colher de sopa de chia

1 colher de sopa de fermento



GASTRONOMIA



MIX DE BOLO DE CACAU EM PÓ SEM GLÚTEN

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos em um bowl.

Bata os ingredientes líquidos no liquidificador por 3 minutos.

Junte os dois, acrescente o fermento.

Asse a 180 graus por aproximadamente 25 minutos.



Nininha Lacombe

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@carlofiorentino



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

Carol Fiorentino



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

INGREDIENTES

Para a massa:

1 pacote de biscoito de maisena
100 g ou 1/2 tablete de manteiga

Para o mousse de chocolate:

300 g de chocolate meio amargo
300 ml de creme de leite fresco

Para a geleia de casca de laranja:

2 laranjas
2 xícaras de água
2 xícaras de açúcar





TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE E GELEIA DE LARANJA

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito até virar uma farinha. Misture bem com a manteiga e cubra o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 15 cm.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos e depois deixe esfriar.

Enquanto isso, derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Bata o creme de leite até ponto de chantilly e misture os dois aos poucos e delicadamente.

Então corte as laranjas em rodelas com casca e tudo, retire a semente, coloque em um recipiente e cubra com a água de um dia para o outro. Coloque no liquidificador a água e a laranja e bata até ficar em pedaços. Leve tudo para a panela com o açúcar e deixe cozinhar, mexendo sempre até que fique em consistência de geleia.

Com a massa da torta fria, coloque uma camada de geleia, cubra com a mousse e decore com pedaços de chocolate ou geleia de laranja.



IGUATEMI **DAILY**