|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |
|

 | **UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO** |

|  |
| --- |
|  |
|

 |
| **INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO** |
| **CURSO DE GASTRONOMIA** |
| Objetivo: | Concurso Culinário do Tomate 2017 |
| Alunos: | Guilherme Santana e Letícia Santos |
|  |   |
| **Entremet de Tomate** |
|   |
| **Produção:** | Entremet de Tomate |
| **Composição** |
| Genoise de Baunilha |
| Geléia de Tomate Pelatti |
| Creme de Queijo |
| Compota de Tomate Cereja |
| Crumble de Limão Siciliao |
| Chantilly |
| **Utensílios utilizados:** |
| Aro retangular, Tapete de Silicone |
|   |
|   |
| **Montagem:** |
| 1. Intercalar a Genoise com a geléia de tomate Pelatti e o creme de queijo. |
| 2. Finalizar com a compota de tomate e o crumble. |
| 3. Decorar com folha de hortelã ou flores comestíveis da região e o chantilly. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Produção:** | Genoise |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Ovo | 3 | Unidade |
| Farinha de Trigo | 90 | Gramas |
| Açúcar | 90 | Gramas |
| Essencia de Baunilha | 2 | mL |
| Manteiga | 15 | Gramas |
| **Utensílios utilizados:** |
| Assadeira de aluminio, papel manteiga, batedeira, bowl, pão duro |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Pré aquecer o forno a 180°C. |
| 3. Branquear as gemas com a metade do açúcar. Reservar. |
| 4. Bater as claras junto com a outra metade do açúcar até atingir o ponto de neve. Reservar. |
| 5. Misturar delicadamente metade das claras batidas com o creme de gemas até homogeinizar. |
| 5. Incorporar a farinha de trigo aos poucos a mistura. |
| 6. Adicionar a manteiga levemente derretida junto a essência de baunilha. |
| 7. Incorporar a outra metade das claras batidas em neve. |
| 8. Espalhar a massa sobre um tabuleiro previamente untado e coberto com papel manteiga. |
| 9. Assar por, aproximadamente, 12 minutos.  |
| 10. Reservar. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Produção:** | Geléia de Tomate |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Tomate Pelati Drenado | 760 | Gramas |
| Canela em Pau | 4 | Unidade |
| Açúcar | 200 | Gramas |
| **Utensílios utilizados:** |
| Panela, colher de polietileno, mixer |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Cortar o tomate pelatti grosseiramente. |
| 3. Adicionar o tomate a uma panela junto com o açúcar e a canela em pau. |
| 4. Cozinhar por aproximadamente 25 minutos ou até que atinja o ponto de geléia. |
| 5. Retirar a canela em pau. |
| 6. Mixar a geléia. |
| 7. Reservar. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Produção:** | Crumble de limão siciliano |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Farinha de Trigo | 100 | Gramas |
| Açúcar Refinado | 100 | Gramas |
| Manteiga | 80 | Gramas |
| Limão Siciliano | 3 | unidades |
|   |   |   |
| **Utensílios utilizados:** |
| Bowl, assadeira |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Retirar as zests e o suco do limão siciliano. Reservar. |
| 3. Misturar todos os ingredientes em um bowl até formar uma farofa. |
| 4. Assar a 180ºC até dourar. |
| 5. Reservar. |

|  |
| --- |
| Chantilly |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Creme de Leite Fresco | 200 | Gramas |
| Açúcar Refinado | 20 | Gramas |
| Essencia de baunilha | 2 | mL |
| **Utensílios utilizados:** |
| Bowl, fouet e sifão |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Misturar todos os insumos em um bowl. |
| 3. Inserir a mistura em um sifão (2 cargas) |
| 4. Reservar. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Produção:** | Compota de Tomate Cereja |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Tomate Uva | 300 | Gramas |
| Água | 500 | mL |
| Gengibre in natura | 15 | Gramas |
| Acúcar Refinado | 150 | Gramas |
| **Utensílios utilizados:** |
| Panela, colher de polietileno, peneira |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Ferver em uma panela a água junto com o gengibre e o açúcar. |
| 3. Adicionar o tomate cereja. |
| 4. Cozinhar por aproximadamente 20 minutos. |
| 5. Reservar os tomates em uma peneira até a hora da finalização. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Produção:** | Creme de Queijo |
| **Ingredientes** | **Quantidade** | **Unidade de Medida** |
| Cream Cheese | 300 | Gramas |
| Acúcar | 30 | Gramas |
| **Modo de preparo:** |
| 1. Separar todos os insumos. |
| 2. Bater na batedeira o cream cheese junto com o açúcar até homogeinizar.  |
| 3. Reservar. |