|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | | **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. | | |