

GUIA RÁPIDO
RECEITAS E PREPARO CARDÁPIO VIP
FORNO LINCOLN

MINI CROISSANT DE CHOCOLATE**MODO DE PREPARO**

Retirar os croissants do freezer e colocar no microondas por 1 minuto. Depois, passar os croissants 1 vez na esteira do forno Lincoln no modo médio/rápido.

Servir na tigela melão imediatamente após preparo.

INGREDIENTES:

Mini croissants de chocolate

QTD/MEDIDA

6 unidades

TEMPERATURA FORNO

232 °C

VALIDADE

Croissant de chocolate: Conforme fabricante.

NOTA: Manter o croissant congelado

CIABATTA CAPRESE**INGREDIENTES:**

- Ciabatta Caprese
- Sal (acrescentar)
- Azeite (acrescentar)
- Rúcula fresca (acrescentar)

QTD/MEDIDA

- 1 unidade
- 1 pitada
- 20 ml
- 8 folhas

Nota: Colocar as 8 folhas de rúculas numa tigela e tempere –as com sal e azeite.

MODO DE PREPARO

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de sanduiches que serão consumidos no dia seguinte e colocar no refrigerador. Depois disso, aqueça o sanduiche aberto no forno micro-ondas por 2:30 minutos, e em seguida, passar 1 vez no forno Lincoln a 232 graus Celsius (450 Fahrenheit), no modo lento (2 minutos). Coloque o sanduiche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente a rúcula, feche o sanduiche e sirva o cliente. Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal. Coloque um ramo de erva fresca para decorar.

VALIDADE

- Ciabatta congelada: 120 dias.
- Ciabatta descongelada: 3 dias em refrigeração
- Rúcula fresca: 3 dias após manipulado

CIABATTA VEGETARIANA COM RICOTA**INGREDIENTES:****QTD/MEDIDA**

- | | |
|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> Ciabatta Vegetariana com Ricota | 1 unidade |
| <input type="checkbox"/> Sal (acrescentar) | 1 pitada |
| <input type="checkbox"/> Azeite (acrescentar) | 20 ml |
| <input type="checkbox"/> Rúcula fresca (acrescentar) | 8 folhas |

Nota: Colocar as 8 folhas de rúculas numa tigela e tempere –as com sal e azeite.

MODO DE PREPARO

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de sanduíches que serão consumidos no dia seguinte e colocar no refrigerador. Depois disso, aqueça o sanduíche aberto no forno micro-ondas por 2:30 minutos, e em seguida, passar 1 vez no forno Lincoln a 232 graus Celsius (450 Fahrenheit), no modo lento (2 minutos). Coloque o sanduíche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente rúcula, feche o sanduíche e sirva o cliente.

VALIDADE

Ciabatta congelada: 120 dias.
Ciabatta descongelada: 3 dias em refrigeração
Rúcula fresca: 3 dias após manipulado
Sal: conforme o fabricante
Azeite: conforme

SANDUÍCHE PERNIL E QUEIJO**MODO DE PREPARO**

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de sanduiches que serão consumidos no dia seguinte e colocar no refrigerador. Depois disso, aqueça o sanduiche no micro-ondas por 2:30 minutos e a seguir, passar 1 vez no forno Lincoln a 232 graus Celsius (450 graus Fahrenheit), no modo lento, (2 minutos). Coloque o sanduiche sobre uma tábua e corte com a ajuda de uma faca de serra. Nota: A baguete deve ser cortada ao meio na diagonal. Coloque um ramo de erva fresca para decoração.

INGREDIENTES:**QTD/MEDIDA**

Sanduíche de pernil e queijo.

1 unidade

VALIDADE

Baguete congelada: 120 dias.

Baguete: descongelada: 3 dias em refrigeração

MINI HOT DOG SMILES**INGREDIENTES:**

- Batata Smiles
- Mini hot dog
- Queijo cheddar
- Sachês de catchup e mostarda

QTD/MEDIDA

- 6 unidades
- 6 unidades
- 60 gr
- 1 unidade de cada

MODO DE PREPARO

Coloque a porção de Batata Smile congelada na fritadeira por 4 minutos em média, a 180 graus. Coloque as batatas do lado do recipiente de cheddar.

Coloque a porção com 06 unidades de mini Hot Dog congelado no forno microondas por 1 minuto para aquecer. Depois, passar 1 vez no forno Lincoln a 260 graus no modo lento. Coloque os hot dogs do lado oposto da batata.

Temperatura da fritadeira: 180°C.
Temperatura Forno 210°C.

VALIDADE

Batata smiles: 30 dias após aberto.
Cheddar: 7 dias após aberto.
Mini hot dog: 30 dias após aberto.

PETIT GATEAU**MODO DE PREPARO**

Retirar do freezer e colocar no microondas por 30 segundos. Decorar o prato com calda de chocolate. Depois, colocar o bolinho por cima no centro do prato. Ao lado, colocar uma bola de sorvete e decorar com folha de hortelã.

INGREDIENTES:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bolinho de chocolate | 1 unidade |
| <input type="checkbox"/> Sorvete de creme | 1 bola |
| <input type="checkbox"/> Calda de chocolate para decoração | Quantidade suficiente para decorar o prato |
| <input type="checkbox"/> Folha de hortelã para decoração | 1 folha |

QTD/MEDIDA:**VALIDADE**

Bolinho de chocolate: 30 dias congelado ou 5 dias após descongelado.
Calda de chocolate: 30 dias após aberto.
Hortelã: 3 dias após manipulado.
Sorvete de creme: Conforme fabricante.