

GUIA RÁPIDO  
RECEITAS E PREPARO CARDÁPIO VIP  
FORNO LINCOLN

**CIABATTA CAPRESE****INGREDIENTES:****QTD/MEDIDA**

- |  |           |
|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> Ciabatta Caprese            | 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 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 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 rúcula, feche o sanduiche 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. Depois, colocar o bolinho em um recipiente no centro do prato. Ao lado, colocar uma bola de sorvete com a ajuda do boleador de sorvete e decorar o prato com calda de chocolate e 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.