

GUIA RÁPIDO
RECEITAS E PREPARO CARDÁPIO VIP
FORNO MERRYCHEF

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 |

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer e aquecer o sanduíche no forno MerryChef selecionando a opção Sanduíche Caprese congelado.

Depois de aquecido, coloque o sanduíche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Recheie o pão com rúcula, feche e corte com a faca de serra, e então, sirva para o cliente. Decore o prato com um ramo de erva fresca.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal.

VALIDADE

Ciabatta congelada: 120 dias.

Rúcula fresca: 3 dias após manipulado

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

CIABATTA VEGETARIANA COM RICOTA**MODO DE PREPARO**

Retirar do freezer e aquecer o sanduiche no forno MerryChef selecionando a opção Sanduíche Vegetariano congelado.

Depois de aquecido, coloque o pão sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente a rúcula, feche o sanduiche e sirva ao cliente.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal. Coloque um ramo de erva fresca para decorar..

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.

VALIDADE

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

SANDUÍCHE PERNIL E QUEIJO**INGREDIENTES:**

- Sanduíche de pernil e queijo.

QTD/MEDIDA

1 unidade

MODO DE PREPARO

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de Sanduíche de Pernil que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador.

Quando solicitado pelo cliente, colocar o sanduíche aberto para aquecer na MerryChef e selecionar a tecla correspondente.

Depois de aquecido, coloque o sanduíche sobre uma tábua e corte com a ajuda de uma faca de serra.

Nota: A baguete deve ser cortada ao meio na diagonal e colocada em prato retangular. Coloque um ramo de erva fresca para decorar e sirva imediatamente o cliente.

VALIDADE

Baguete congelada: 120 dias.
Após descongelamento: 03 dias.

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 com 06 unidades da batata Smile congelada para assar no forno MerryChef. Selecionar a tecla correspondente. Coloque as batatas do lado do recipiente de cheddar.

Coloque a porção com 06 unidades de mini Hot Dog congelado para assar no forno MerryChef. Selecionar a tecla correspondente. Coloque os hot dogs do lado oposto da batata.

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 forno MerryChef selecionando a opção Petit Gateau. 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.