



**RECEITAS DA
BOMBONIERE/ COFFEE TREE**



Índice de Alimentos

Crepes	05
Hot Dog	11
Porção de Pão de Queijo	12



Índice de Bebidas

Café Espresso	13
Espresso com leite.....	14
Cappuccino Nespresso.....	15



Importante!

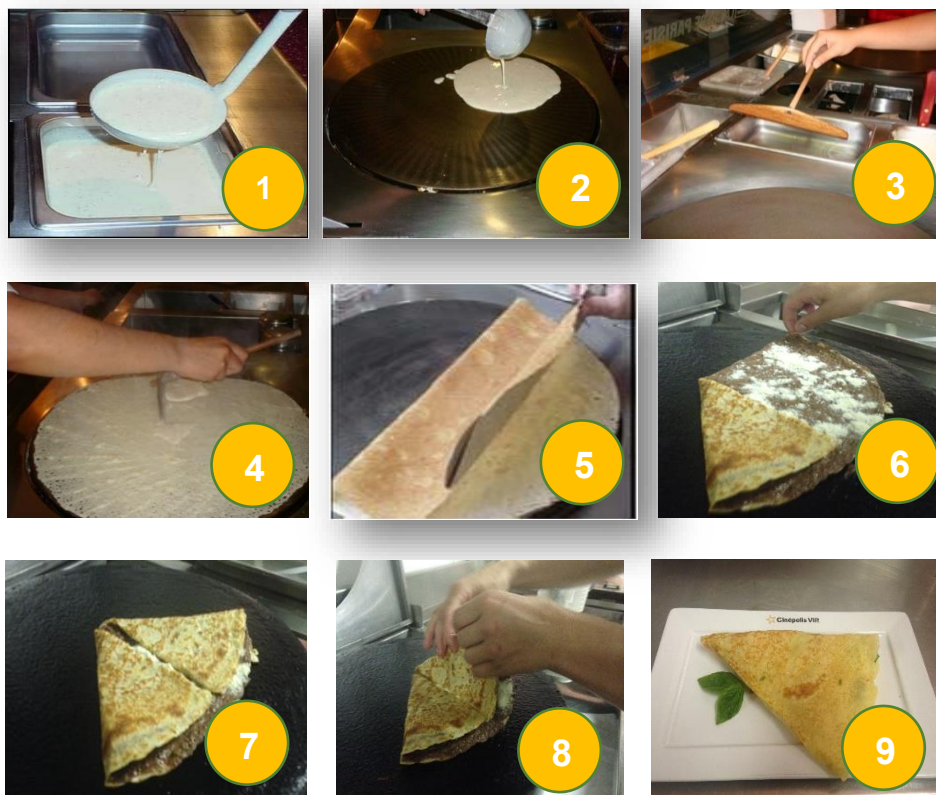
- ✓ Antes de manipular qualquer alimento da Cozinha, é necessário lavar as **mãos com sabonete sanitizante**, disponível no dispenser da cozinha.
- ✓ Não utilizar **luvas de plásticos** em preparação de alimentos que utilizam fonte de calor elevado.

FRENTE

Modo de Preparo

1. Encher uma concha com a mistura para crepe;
2. Despejar a massa completamente no lado esquerdo da crepeira;
3. Pegar o rodinho que se encontra no recipiente com água;
4. Com o rodinho (de maneira circular), espalhar a massa de forma que cubra toda a superfície da crepeira (cuidado para que a massa não escorra para fora da crepeira);
5. Uma vez espalhada a massa, deixar na crepeira por 20 segundos;
6. Desprender a crepe com a espátula e dobre – a ao meio (cuidado para não quebrá-la);
7. Adicionar o recheio escolhido pelo cliente;
8. Dobrar uma das pontas da crepe até a metade. Depois, a outra metade;
9. Se houver ingrediente extra, adicionar sobre a base da crepe que foi dobrada;
10. Dobrar novamente a crepe dos dois lados.
11. Colocar no prato para servir o cliente.

Nota: Utensílios necessários: Concha, rodinho, espátula e recipiente com água.



Reserve o recipiente com água ao lado da crepeira para higienizar a concha e o rodinho.



CREPES

Versão 1.1
Novembro/2015

VERSO

MASSA TRADICIONAL PARA CREPES (RENDIMENTO: 06 CREPES)

Ingredientes:

Leite	400 ml
Farinha de trigo	250 gr
Ovo pasteurizado	180 gr
Ovos de cozinha (se faltar o ingrediente acima)	04 unidades
Açúcar	05 gr
Sal	03 gr
Água	100 ml
Manteigua líquida (Culkin Golden)	100 gr

Qtde/medida:

Nota: Para garantir desperdício zero, é importante quebrar os ovos individualmente em uma tigela a parte.

Validade:

Açúcar: Conforme o fabricante.

Farinha de trigo: Conforme o fabricante.

Leite: 48 horas após aberto.

Manteigua líquida: 30 dias após aberto.

Ovo pasteurizado: 48 horas após aberto.

Ovo de cozinha: 7 dias.

Sal: Conforme o fabricante.

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou na falta dele, na batedeira.

Liquidificador comum: Bater a massa por 3 minutos.

Liquidificador industrial (Blender): Bater a massa por 3 minutos.

Batedeira comum: Bater a massa por 5 minutos.

Obs.: Depois da massa pronta, o tempo máximo para assar na crepeira é de 1:30 segundos tomando cuidado para não queimar as mãos na hora de montar a crepe.



CREPE DE NUTELLA® E LEITE NINHO

Nova!

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Massa para crepe
Nutella®
Leite ninho
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

1 concha
70 g
20 g
50 g – 1 bola
1 ramo.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com Nutella e pulverize por cima do recheio, o leite ninho.
Depois de pronto, coloque a bola de sorvete ao lado da crepe utilizando o boleador de sorvete.
Coloque o ramo de hortelã como decoração.

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para preparo da crepe.

Validade:

Leite ninho: 30 dias após aberto.
Hortelã: 3 dias após manipulado.
Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Nutella: 30 dias após aberto.
Sorvete de creme: Conforme fabricante.

CREPE DE DOCE DE LEITE COM COCO E GENGIBRE

Nova!

Versão 1.1
Novembro/2015



Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para
preparo da crepe.

Ingredientes:

Doce de leite
Gengibre em pó
Coco ralado
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

60 g
02 pitadas
10 g
50 g - 1 bola
1 ramo

Validade:

Coco ralado: 10 dias após
aberto.
Doce de leite: 30 dias após
aberto.
Gengibre em pó: 12 meses após
aberto.
Massa para crepe: 3 dias após
preparo.
Sorvete de creme: Conforme
fabricante.
Hortelã: 3 dias após
manipulado.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com doce de leite e pulverize por cima o gengibre em pó e o coco ralado.
Depois de pronto, coloque a bola de sorvete ao lado da crepe utilizando o boleador de sorvete.
Coloque o ramo de hortelã como decoração.

**Ingredientes:**

Massa para crepe
Brigadeiro cremoso
Chocolate em barra picado com a faca
Raspas de chocolate em barra
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

1 concha
50 g
20 g
12 raspas
50 g - 1 bola
1 ramo

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para
preparo da crepe.

Validade:

Brigadeiro cremoso: 07 dias
após aberto.
Chocolate em barra: 90 dias após
aberto.
Massa para crepe: 3 dias após
preparo.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com brigadeiro cremoso e salpique com chocolate em pedaços.
Depois de pronto, pulverize as raspas de chocolate sobre a parte externa da crepe e coloque a bola de sorvete ao lado dela utilizando o boleador de sorvete. Coloque a folha de hortelã como decoração.

Nota: Para pulverizar as lascas de chocolate, é necessário ter o utensílio descascador de legumes.



CREPE DE QUEIJO E MANJERICÃO

Nova!

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Massa para crepe
Mussarela
Azeite
Manjericão

Qtde/medida:

1 concha
3 fatias
15 ml
3 folhas grandes ou 8
mini folhas

Nota: Deve manipular o manjericão com as próprias mãos. Não se deve usar a faca para cortar as folhas.

Modo de Preparo:

Colocar a massa para crepe na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe. Depois que a massa ficar pronta; recheie com mussarela e coloque as folhas de manjericão e azeite por cima dela.

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para preparo da crepe.

Validade:

Hortelã: 3 dias após manipulado.
Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Mussarela: 05 dias para uso.

CREPE NAPOLITANO (PRESUNTO, QUEIJO E TOMATE)

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Massa para crepe
Mussarela
Presunto
Tomate
Orégano
Azeite

Qtde/medida:

1 concha
3 fatias
3 fatias
1 fatia
1 pitada
15 ml

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para
preparo da crepe.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com mussarela, presunto e tomate e coloque o orégano e azeite por cima.

Validade:

Hortelã: 3 dias após
manipulado.
Massa para crepe: 3 dias após
preparo.
Mussarela: 05 dias para uso.
Orégano: 30 dias após aberto.
Presunto: 05 dias para uso.
Tomate: 1 dia após cortado.



HOT DOG

Nova!

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Pão com salsicha
Queijo Cheddar
Bacon bits
Sachês de maionese, catchup e mostarda

Qtde/medida:

1 unidade
1 botão *small da máquina*
10 gr (1 colher rasa sopa)
1 de cada (oferecer ao cliente)

Temperatura da estufa:

140°F.

Modo de Preparo:

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

Na habilitação, coloque o dog na estufa com 1 hora de antecedência para servir o cliente.

Nota: Verificar de hora em hora, se a estufa de hot dog está com água no recipiente. O período máximo do dog na estufa é de 4 horas. Após esse período, ele deve ser descartado considerando – o na Planilha de Desperdício.

Validade:

Bacon bits: 180 dias após aberto.

Cheddar: 7 dias após aberto.

Hot dog: 3 dias após descongelado.

PORÇÃO DE PÃO QUEIJO

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Pães de queijo
Queijo cheddar

Qtde/medida:

10 unidades
60 gr

Modo de Preparo:

Pré-aquecer o forno de Minas a 180°C durante 10 minutos. Depois, assar os pães de queijo durante 25 minutos na temperatura indicada acima.

Depois disso, deixar descansar durante 5 minutos antes de levar para a estufa.

Nota: Nota: Verificar de hora em hora se a estufa de pão de queijo está com $\frac{3}{4}$ de água.

Temperatura do forno de Minas:

60°C

descongelado

Validade:

Pão de queijo: 4 horas após colocado na estufa.

CAFÉ ESPRESSO

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Café Espresso
(sabor a escolha do cliente)

Qtde/medida:

40ml

Modo de Preparo:

Pré-aquecer o forno de Minas a 180°C durante 10 minutos.
Depois, assar os pães de queijo durante 25 minutos na temperatura indicada acima.
Depois disso, deixar descansar durante 5 minutos antes de levar para a estufa.
Nota: Nota: Verificar de hora em hora se a estufa de pão de queijo está

Temperatura do forno de Minas:

60°C

Validade:

Pão de queijo: 4 horas
após colocado na estufa.

CAFÉ ESPRESSO COM LEITE

Versão 1.1
Novembro/2015



Drink Quente

Ingredientes:

Café Espresso Leggero Equilibrado ou
Ristretto Encorpado curto
Leite integral

Qtde/medida:

40 ml
140 ml

Validade:

Leite Integral: 48 hs após
aberto.

Modo de Preparo:

Aquecer o leite integral no bule elétrico. Depois disso, retirar a espuma que gerou em cima do leite e reserve-a.

Preparar o café conforme indicado pelo cliente (Leggero Equilibrado ou Ristretto Encorpado curto) e colocá-lo no recipiente. Depois, despeja o leite em cima do café, e por último, a espuma.

CAPPUCCINO NESPRESSO



Drink Quente

Ingredientes:

Café Espresso Leggero
Leite Integral
Canela em pó
Calda de Chocolate

Qtde/medida:

40 ml
140 ml
1 pitada
15 ml

Validade:

Canela em pó: 30 dias após aberto.
Calda de chocolate: 30 dias após aberto.
Leite Integral: 48 hs após aberto.

Modo de Preparo:

Aquecer o leite integral no bule elétrico. Depois disso, retirar a espuma que gerou em cima do leite e reserve-a.

Preparar o café Leggero e colocá-lo no recipiente. Mas antes disso, despeja a calda de chocolate, para então, colocar o café. Depois disso, coloque o leite, a espuma e pulverize em cima dela, a canela em pó.