



Dia 24 de junho de 2016
(sexta-feira)
20h na Praça dos Fundadores.



Banquete em homenagem ao grande Chef

Paul Bocuse

Patrocínio Master:



Patrocínio Ouro:



Apoio:



Parceiro Institucional:



 facebook.com/uniaocooks

Paul Bocuse, Chef do Século

O lendário cozinheiro francês Paul Bocuse, de 90 anos, recebeu em Nova York o prêmio “Chef do Século”. A recompensa foi concedida pela prestigiosa escola americana Culinary Institute of America. “Ele é um dos maiores e mais emblemáticos ‘chefs’ de todos os tempos”, declarou Tim Ryan, presidente. Leia abaixo em uma reportagem exclusiva a história de Paul Bocuse:

A vida extraordinária de Paul Bocuse, o chef do século XX, que chega aos 90 anos celebrando o apetite à mesa e na cama. Nas panelas fumegantes da cozinha está sendo preparado o jantar para 200 convivas. No salão do restaurante, o chef francês Paul Bocuse está de braços cruzados, ereto, imóvel. O porte imponente, devidamente paramentado de brim branco e chapéu de copa cilíndrica alta, emerge entre as mesas – a visão lembra a de um busto de mármore sobre um amplo pedestal. Uma senhora aproxima-se dele, desmancha-se em elogios e, ao se despedir, pede o cartão de visita. “A madame queira me desculpar, eu não tenho cartão, mas meu nome está nos guias de culinária.” E como está. A começar pelo mais famoso deles, o Guia Michelin, no qual Bocuse figura há cinquenta anos, ininterruptamente, com nota máxima: três estrelas. Caso único. Os grandes cozinheiros lutam para ganhar uma boa nota, chegam a se matar, literalmente, só com o boato de uma avaliação desfavorável – como fez o chef Bernard Loiseau, que se suicidou em 2003 com um tiro de cartucheira na cabeça. A dois meses de completar 90 anos, Paul Bocuse mantém sua lenda em alta com o lançamento de uma biografia com o título adequadíssimo de O Fogo Sagrado. O livro relata a trajetória de Bocuse, o “cozinheiro do século XX”. Se fosse um prato, o livro estaria mais para a culinária baiana. É muito picante. Para começo de conversa, o grande nome da culinária francesa conta sem rodeios que nos últimos trinta anos dividiu sua intimidade com três esposas. Poligamia? “Sou fiel a três mulheres”, confessa Bocuse. Todas com pleno conhecimento mútuo, firmes ao lado do chef. Em julho passado, Bocuse passou pela mesa operatória. Além das três estrelas e das três mulheres, agora ele tem três pontes de safena.

Paul Bocuse e Brigitte Bardot

“Eu trabalho para viver 100 anos e festejo como se a morte estivesse a minha espera amanhã”, disse Bocuse ao Blog de Paris. Os cinquenta dias de convalescença da cirurgia deram ao agitado Bocuse a oportunidade para colocar a vida em pratos limpos. Apresou-se a publicação da biografia. “Melhor escrever as memórias quando ainda se tem memória.” A razão não foi só essa. Bocuse completa: “Não queria deixar os biógrafos escreverem besteiras comigo ausente, incapaz de desmenti-los”. O cozinheiro confiou sua história à enteada Eve-Marie Zizza-Lalu, talentosa escritora de 38 anos. Ela conhece Paul desde menina. “Ele passava lá em casa na hora do chá”, conta Zizza-Lalu, que é filha de Patricia, responsável mundial pelos produtos com a marca Paul Bocuse. Patricia é uma das três mulheres a quem o cozinheiro é fiel e a única com quem ele não teve filhos. “Ele sugeriu terminar a bi-



Paul Bocuse

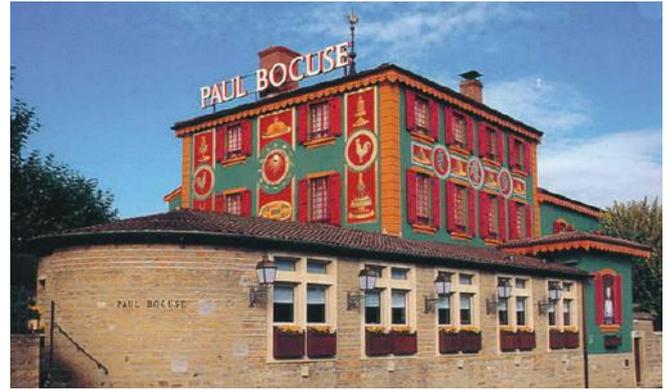
ografia com a frase: Paul Bocuse não pode morrer.” Zizza-Lalu descartou a proposta. Ela fez questão, sobretudo, de não deixar Paul Bocuse morrer sem antes falar das suas mulheres. Com isso garantiu que a mãe não fosse citada apenas como uma funcionária eficiente e zelosa. Em *O Fogo Sagrado*, Bocuse arre-mata uma vida gloriosa sem cair na dissimulação.

Paul Bocuse dorme no mesmo quarto em que nasceu, no andar de cima do seu restaurante. Desde 1942, divide os aposentos com a esposa Raymonde, braço-direito nos negócios. “Quando viaja, ele escolhe sempre o lado da cama mais próximo à terra natal”, relata sua biógrafa. “Amor e trabalho não têm fronteiras para monsieur Bocuse.” Cozinha e sexo, segundo o chef, têm pontos em comum, “Nós temos apetite pelo outro, devoramos com olhos e terminamos por passar à la casserole (na gíria francesa, ter relação sexual)”. Diz ele, com graça: “Não fui eu quem inventou o duplo sentido do verbo comer”. Qual a receita para manter-se no topo da alta cozinha e, ao mesmo tempo, satisfazer uma esposa, duas amantes permanentes e várias ocasionais? “Organização, uma tremenda organização, mas para quem mistura ingredientes não é difícil.” O cozinheiro admite que suas mulheres “extraordinárias” contribuíram. Dito de outro modo: “Elas aceitaram meu comportamento”.

A proximidade da morte não é novidade. A obsessão pela posteridade, uma constância em Bocuse. Quando jovem, voluntário da Primeira Divisão Francesa Livre, lutou contra o ocupante nazista. Nas planícies da Alsácia foi ferido pelo fogo inimigo: uma bala perfurou-lhe o peito a 2 centímetros do coração. Foi salvo graças a massivas transfusões de sangue num hospital de campanha aliado. “Minhas veias estão repletas de sangue ianque.” Ele guarda daquele tempo, gravada no ombro esquerdo, a tatuagem de um galo – ave-símbolo de seu país. Para diversão dos soldados americanos, Bocuse fazia um truque aprendido com a garotada do interior: hipnotizava os galos. O chef colocou Jérôme, o filho da relação com Raymone Carlut, na presidência da Sirha, empresa de feiras gastronômicas espalhadas pelo mundo e criadora do concurso de alta gastronomia entre 80 países “Bocuse D’Or”, além da direção do restaurante Les Chefs de France, na Flórida. O sobrenome Bocuse abre portas por toda parte, mas na França ele carrega o peso da fama. “Não é fácil me suceder. Jérôme está mais à vontade nos Estados Unidos.” Nos tempos bicudos, o pai de Bocuse, dono do restaurante da família, pediu um lugar para Paul na cozinha do amigo Fernand Point, o grande demiurgo da culinária francesa do começo do século passado. “Meu pobre Georges, não posso prometer, no momento, empregar seu filho”, escreveu Point. Paul Bocuse apareceu assim mesmo no La Pyramide, em Vienne, nas margens do Rio Rhone, então já um restaurante célebre. Bocuse não revelou sua identidade. Conseguiu um posto de ajudante de cozinheiro e absorveu como nenhum outro as lições do pioneiro. A revolução de Fernand Point baseava-se no conceito simples de escolher os melhores ingredientes. Desde então, ingredientes de primeira, sempre conspicuamente frescos, são os fundamentos da cozinha de Bocuse. O preparo dos ingredientes respeita e ressalta suas qualidades naturais. Nada de chapa térmica ou microondas. Sempre o fogo, o fogo sagrado, “elemento essencial na cozinha e na mulher”.

Paródia da Santa Ceia: Bocuse como Cristo cercado de chefs franceses

Os Bocuse estão à beira do fogão e às margens do Rio Saône desde o século XVIII. Jean-Noël Bocuse, veterano do Exército de Bonaparte, morreu cozinheiro em Collonges-au-Mont-d’Or, 12 quilômetros ao norte de Lyon. Joseph e Marie, avós de Paul, tocaram o Restaurante Bocuse, apreciado pela excelente cozinha regional. E não só. O restaurante oferecia à clientela conforto adicional: quartos para a hora da sesta. A frequência era de homens acompanhados de moças demi-mondaines, delicioso eufemismo para prostitutas. Paul conta no livro que o avô Joseph achava a esposa muito “fogososa” no atendimento aos clientes masculinos. Em 1921, movido pelo ciúme, o avô vendeu o restaurante e a razão social ao russo Borisoff. Georges Bocuse casou-se com a herdeira do Hotel du Pont, estabelecimento a 100 metros do restaurante vendido pela família. Quando o pai de Bocuse ganhou a primeira estrela, o filho Paul já comandava a cozinha, mas a família não tinha direito comercial sobre o nome Bocuse estampado na placa do vizinho. O restaurante dos Bocuse era apelidado pelos lioneses de Bocusoff. A revanche chegou junto com a notoriedade de Paul. Ele comprou a parte do



*Restaurante L'Auberge du Pont de Collonges – Lyon – France
Principal restaurante de Bocuse e aonde ele nasceu e reside.*



Paul Bocuse

sócio do pai e readquiriu a antiga propriedade da família, onde montou o restaurante Auberge du Pont de Collonges. Lugar inconfundível pela fachada de cores fortes com um imenso letreiro: Paul Bocuse.

Bocuse e Giscard

Uma sopa é até hoje o prato mais lendário do restaurante. Ela é feita com caldo de carne, vinho branco, trufas negras, foie gras, cenoura, cebola, salsão, carne cortada em pedaços finíssimos, pitadas de sal marinho e pimenta-do-reino. O toque distintivo: crosta de massa folhada para preservar o calor e os aromas. A iguaria custa 80 euros (226 reais) no Auberge du Pont. Ela foi servida pela primeira vez em 1975, num almoço no palácio presidencial do Eliseu, em Paris. Chama-se VGE, as iniciais do então presidente francês Valéry Giscard d'Estaing. Mesmo o requintado Giscard d'Estaing confundiu-se com o novo prato e não soube como abordar a sopa. “Quebre a casca, presidente”, disse Bocuse. Giscard acabou por espetar a comenda da Legião de Honra no avental do cozinheiro.

Soupe aux truffes VGE

O desempenho de Bocuse ficará na história como a maior contribuição para alçar os cozinheiros à posição de chef e torná-los reconhecidos como artistas. Antes restritos à cozinha, eles passaram a circular no salão, tornaram-se celebridades. “Ele nos permitiu ser quem somos”, disse ao Blog de Paris Alain Ducasse, chef do exclusivo restaurante Plaza Athénée. Hoje, muitos chefs estrelados comandam seus restaurantes longe das panelas – pelo menos não tão perto quanto Bocuse. Um jantar a dois com um grande vinho pode custar o preço de um carro popular e é preciso reservar lugar com meses de antecedência. O fenômeno atija vaidades, nem sempre bem digeridas pelos fregueses. Diz Bocuse: “Se esses chefs me permitissem um conselho, eu diria: ‘voltem para a cozinha”.

Durante séculos um país eminentemente agrícola, a França trata sua cozinha como questão de Estado. Ao lado de uma variedade extraordinária de produtos regionais, floresceu um saber, popular e acadêmico, de como tratar e combinar alimentos. O pai da culinária francesa foi Marie-Antoine Carême, cozinheiro de Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838), o político e diplomata que passou à história por sua capacidade de sobrevivência – serviu aos revolucionários franceses, a Napoleão, aos Bourbon, quando eles retomaram o trono, chegando ainda com algum poder ao reinado de Luís Felipe. Talleyrand fez da boa mesa o ambiente ideal para suas conversas diplomáticas. Carême estruturou e deu lógica à cozinha. Pratos em formas arquitetônicas (les pièces montées – o bolo de noiva, por exemplo), compatíveis entre si e equilibrados pela cor, textura e sabor. Houve grande progresso quando os franceses importaram uma concepção russa: em vez de servir todos os pratos ao mesmo tempo como nos banquetes medievais, as refeições foram divididas em etapas e servidas em porções individuais. Georges-Auguste Escoffier codificou a gastronomia no início do século passado dando às receitas a perenidade dos clássicos. As sopas foram classificadas em consumes (claras), potages (densas), crèmes (cremosas) e velutés (aveludadas com creme de leite e manteiga). Cada categoria tem subdivisões dependendo do agente de densificação, guarnição, ervas, tempero e tipo de álcool. Onde Paul Bocuse entra nessa história? Ele foi o ponta-de-lança do time formado por Jean e Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel e Paul Haeberlin. Talentosos cozinheiros criadores de um estilo livre e eclético de cozinhar, a nouvelle cuisine batizada pelo Guia GaultMillau. Eles trouxeram de volta o culto ao sabor natural dos alimentos – a prática ensinada por Fernand Point. Os molhos ficaram mais leves, sua base de creme de leite e manteiga foi substituída por purês de legumes. O minimalismo japonês serviu de principal inspiração para a decoração dos pratos. “Bocuse mudou a história da alta cozinha. A culinária contemporânea é herança dele”, disse ao Blog de Paris o chef catalão Ferran Adrià, ele próprio um inovador revolucionário.

Corria o ano de 1969, os críticos gastronômicos Henri Gault e Christian Millau foram visitar Bocuse em Collonges. Antes de voltar a Paris, pediram ao chef um prato leve para não viajarem empanturrados. Bocuse cozinhou, rapidamente, vagens al dente, picou uma échalote (a saborosa cebola francesa) e deitou um filete de azeite em cima. Gault viu – só ele – o prato como a assinatura de um manifesto equivalente à nouvelle vague dos então jovens cineastas François Truffaut, Alain Resnais, Jean-Luc Godard e Louis Malle. Ex-jornalista esportivo, Gault espalhou a novidade: “A nouvelle cuisine existe, eu a encontrei”. Bocuse, porém, continuou fazendo o que sempre fez, sem nunca ter reivindicado a autoria do movimento. (“A única coisa que mudou na minha vida foram os lençóis da minha cama.”) A nouvelle cuisine cumpriu a trajetória das novidades artificiais: foi da glorificação ao escárnio, a ponto de ganhar a pecha de “tudo na conta, nada no prato”. Diz Bocuse: “Esse negócio de cortar uma ervilha em quatro partes não é comigo”. Alguns críticos reprovam Bocuse por não mais inovar no menu e na decoração dos seus restaurantes – além do original de Collonges, ele tem cinco brasseries em Lyon. Aos que clamam por novidades, ele decreta com desdém: “Se os senhores se referem à cozinha molecular, tenho o maior prazer em dizer que não a praticamos. Lamento também informá-los que ninguém come em museus nem vem aos meus restaurantes para comer as cortinas, só existe uma culinária: a boa”.



Tarte soleil tapenade

(Folhado tapenade fatiado em formato de sol)
(16 fatias pequenas)

Ingredientes:

2 discos de massa folhada Pavioli
½ vidro pequeno de alcaparras
150 g azeitonas verdes sem caroço
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 gema

Materiais

1 aro pequeno para marcar o sol na massa
1 assadeira redonda teflonada com 26cm de diâmetro

Preparo:

Aqueça o forno a 250°.

Coloque um dos discos de massa sobre a assadeira cuidando para não esmagar.

Lave e escorra bem a alcaparra e a azeitona.

Bata a alcaparra, a azeitona e o azeite com o mixer.

Espalhe o recheio sobre a massa folhada até 1 cm das bordas.

Coloque o segundo disco de massa sobre o recheio..

Bata a gema e, com um pincel, espalhe generosamente sobre toda a massa.

Coloque o aro no centro da massa sem apertar, para formar uma leve marca

Corte em 4 pedaços, mas sem cortar na marca redonda do aro.

Corte em 8, depois corte em 16.

Com cuidado, torça cada um dos 16 pedaços duas vezes 180 graus, completando 360 graus.

Retire o aro.

Passe novamente gema sobre as partes que estiverem brancas.

Leve ao forno pré-aquecido a 250 graus por cerca de 15 minutos, ou até dourar.

Retire do forno e sirva imediatamente.



Terrine de Legumes com Molho de Roquefort

(Terrine aux légumes, sauce roquefort, mini feuilles)

Ingredientes

Para a terrine

1 maço de brócolis
1 kg de cenouras
½ litro de creme de leite fresco
150 g de queijo parmesão ralado
50 g de manteiga
6 ovos inteiros
2 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal a gosto

Para o molho de roquefort

½ litro de creme de leite fresco
200 g de queijo roquefort (ou gorgonzola) picado

Decoração

Sementes de papoula ou de chia

Preparo da terrine

Lave os brócolis, ferva-os em água com sal, por cinco minutos. Retire, escorra e corte os ramos no sentido longitudinal, na espessura de aproximadamente cinco milímetros. Reserve. Raspe a casca das cenouras e ferva-as inteiras, em água com sal, por oito minutos. Retire-as, escorra-as e corte-as em fatias longitudinais, na espessura de aproximadamente três milímetros. Reserve. Separe uma pequena porção dos brócolis cozidos e bata-os no liquidificador, misturando-lhes pela metade, um a um, o creme de leite fresco, o queijo parmesão, a manteiga, os ovos, a farinha e uma pitada de sal. Reserve. Separe uma pequena porção das cenouras cozidas e bata-as com a metade restante dos ingredientes. Reserve. Em um recipiente refratário apropriado para terrines, coloque os ramos de brócolis no fundo.. Derrame um pouco do creme de brócolis por cima, cubra com uma camada de cenouras e cubra com o creme de cenouras. Vá repetindo a operação, até cobrir o recipiente. Quanto mais alta ficar a terrine, melhor será o resultado.

Tape-a com papel alumínio e cozinhe-a em banho-maria, no forno, em temperatura baixa, por uma hora e meia.

Retire-a do forno e deixe-a descansando por trinta minutos antes de desenformar.

Preparo do molho de roquefort

Em uma panela, aqueça o creme de leite. Acrescente queijo roquefort e mantenha em fogo baixo, mexendo sempre, até derreter totalmente o queijo. Ajuste o ponto de molho com leite se necessário.

Montagem

Coloque o molho de roquefort no fundo do prato. Sobre o molho, coloque uma fatia de terrine. Salpique com sementes de papoula ou de chia.



Soupe aux truffes VGE (Valèry Giscard d'Estaing)

Sopa com trufas VGE

Para 4 pessoas - Preparação em 30 min

Ingredientes

500 ml de fundo de frango

150 g de peito de frango sem pele picado em pedaços de 10mm

100 g de aipo

1 cenoura

8 cabeças de champignons Paris de 3 cm de diâmetro

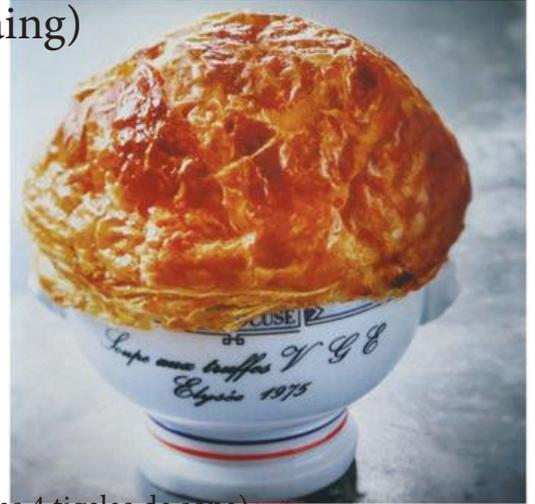
4 colheres de sopa de vermute branco seco

60 g de foie gras cru

250 g de massa folhada congelada (suficiente para cobrir com sobra as 4 tigelas de sopa)

1 gema de ovo

Sal trufado ou sal fino (ou 80g de trufas negras “ tuber melanosporum” frescas)



Preparo

Retirar a massa folhada do freezer para descongelar

Preaquecer o forno a 200 graus C.

Aquecer o fundo de frango, em uma caçarola, até o ponto de fervura.

Salgar ligeiramente o peito de frango e agregá-lo ao fundo.

Deixar cozinhar por 6 minutos e após retirar o frango do fundo. Picar em pedaços de 15mm e reservar.

Se usar trufas, fatia-las com espessura de 1mm

Picar os cogumelos em fatias de 4mm e depois picar as fatias em pedaços de 10mm

Descascar o aipo e a cenoura.

Pica-los em pequenos cubinhos de 8mm (Petit brunoise)

Dividir o foie gras em cubos de 10mm

Distribuir o fundo de frango nas 4 tigelas

Separar em 4 grupos e distribuir todos os ingredientes picados nas 4 tigelas

Pincelar com bastante gema de ovo nas bordas e beiradas externas da tigela.

Recortar com uma faca afiada 4 pedaços da massa no formato maior que o bocal da tigela

Cobrir com a massa cortada de modo a sobrar pelo menos 15mm por fora das bordas.

Apertar levemente com as mãos a massa sobre as bordas para grudar

Levar ao forno preaquecido e quente com pelo menos 200 graus por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Servir ainda quente.

Rouget em Écailles de Pomme de Terre (Peixe com escamas de batata e molho de laranja) (4 pessoas)

Ingredientes:

350 g de filé de peixe
2 batatas
1 gema de ovo
4 colheres de sopa de manteiga clarificada
1 colher de sopa de fécula de batata
Óleo de oliva
Sal fino

Ingredientes do molho:

2 laranjas
3 galhos de alecrim fresco
100 ml de vermute branco seco
300 g de creme de leite fresco
Sal
Pimenta moída na hora

Preparo:

Corte retângulos de papel manteiga de tamanho levemente maior que os filés de peixe. Coloque cada filé sobre um retângulo de papel com o lado de superfície mais lisa para cima. Misture a gema de ovo com 1 colher de café de água e uma pitada de sal. Pincele a superfície do peixe com esta mistura.

Lave as batatas, descasque e corte em fatias muito finas (entre 1 e 2 mm). Com um descaroçador de maçã, corte as escamas de batata. Coloque as escamas de batata em uma panela, cubra com água fria, leve ao fogo e deixe ferver. Ferva por 1 minuto. Escorra. Coloque as escamas de batata em um recipiente com a manteiga clarificada, misture. Acrescente a fécula de batata, misture bem. Coloque as escamas sobre os filés, iniciando pela extremidade da cabeça. Disponha as escamas de forma que se sobreponham. Coloque os filés na geladeira para que haja adesão das escamas.

Prepare o molho espremendo as laranjas. Coloque o suco em uma panela com o alecrim em fogo médio e deixe reduzir a seco (até evaporar praticamente todo o líquido). Acrescente o vermute e deixe reduzir à metade do volume. Incorpore o creme de leite, 2 a 3 pitadas de sal e pimenta. Deixe reduzir em fogo alto até que o molho encorpe.

Aqueça uma frigideira com óleo de oliva. Pegue cuidadosamente cada retângulo de papel com o filé de peixe e coloque com as escamas sobre o óleo. Retire o papel. Coloque sal sobre o peixe. Deixe por 6 minutos sem mexer para que as escamas fiquem bem douradas. Vire os filés e deixe por 1 minuto. Coloque sal sobre as escamas. Retire os filés e coloque sobre papel absorvente.

Coe o molho e coloque no fundo do prato. Faça a decoração com algumas gotas de molho escuro. Coloque o filé de peixe.



Volaille en vessie “Mère Fillioux”

(Frango cozido em bexiga bovina, molho velouté de cogumelos e servido com legumes e arroz aromatizado ao aipo)

Para 4 pessoas - Preparação em 1h30 min

Ingredientes

1 frango tipo caipira de 1,8 Kg
50 g de foie gras fresco
300 g de champignons Paris frescos
50 ml de vinho Madeira
1 bexiga de porco ou bovina
6,2 litros de fundo de frango
50 g de beurre manié
Sal trufado
Pimenta branca
Manteiga

Preparo

Temperar o frango com sal trufado e pimenta.

Colocar o foie gras laminado e 200 g de champignons fatiados no interior do frango.

Fechar o frango e colocá-lo, com o vinho Madeira, no interior da bexiga.

Em uma panela grande, colocar 6 litros de fundo de frango e mergulhar a bexiga. Cozinhar sem ebulição, por 1 hora e 30 minutos.

Retirar da panela, abrir a bexiga, retirar o frango.

Recuperar o caldo do interior da bexiga, o foie gras e os champignons.

Em uma caçarola, colocar o caldo do cozimento e 200 ml de fundo de frango. Reduzir.

Desfazer o foie gras com um garfo, misturar a beurre manié.

Engrossar o molho com a mistura de foie gras e beurre manié.

Acrescentar 100 g de champignons cortados em pequenos pedaços e puxados levemente na manteiga com sal trufado.



Fond Blanc de Volaille (fundo de frango)

Para 4 pessoas - Preparação em 1h50 min

Ingredientes para 1,5 litros

1 kg frango tipo caipira em pedaços
1 cenoura
1 cebola
1 alho poró
1 bouquet garni
2 grãos de pimenta preta e coentro
½ copo de vinho branco seco
sal

Preparo

Cortar bem todos os legumes.

Colocar os pedaços de frango e os legumes em uma caçarola, em fogo médio.

Refogá-los por 2 a 3 minutos sem deixar que peguem coloração.

Acrescentar o vinho branco e deixar reduzir a seco.

Acrescentar 1,5 litros de água fria e salgar.

Agregar o bouquet garni e os grãos de pimenta e coentro.

Cozinhar em fogo baixo durante 1 hora e 30 minutos aproximadamente, escumando frequentemente.

Filtrar em um chinóis.

Reservar na geladeira.

No dia seguinte, retirar a gordura solidificada da superfície do fundo.



Paul Bocuse

Dôme Pistache (Domo de pistache com recheio de morango e framboesa em calda de conhaque)
(30 unidades)

Ingredientes:

Compota de morango e framboesa:

100 g morangos picados

100 g de framboesas

55 g de açúcar

Dôme Pistache:

50 g de farinha de amêndoas

80 g de pistaches

50 g de farinha de trigo

120 g de açúcar de confeiteiro

5 g de fermento químico

80 g de manteiga derretida

160 g de claras de ovos

Corante alimentar em gel verde.

Calda de Conhaque:

150 g de calda de açúcar *

50 g de água

50 g de Conhaque

*Calda de açúcar – ferva 200 g de água com 300 g de açúcar até obter uma calda fina

Glaçage:

212 g de água

20 g de suco de maçã

250 g de açúcar refinado

6 g de pectina em pó

92 g de glucose

Bater com o mixer e ferver até ficar levemente espesso (aproximadamente 62 brix). Deixar esfriar. Colocar gotas de corante alimentar em gel até obter o tom de verde desejado.

Preparo:

Compota de morangos e framboesas:

Lavar e picar os morangos. Juntar as framboesas. Cozinhar em fogo baixo até desmanchar os morangos.

Preencher pequenas fôrmas semiesféricas de silicone e levar ao congelador.

Dôme Pistache:

Derreter a manteiga e deixar esfriar. Misturar os pistaches, a farinha de trigo e o açúcar de confeiteiro.

Moer no liquidificador. Peneirar. Acrescentar a farinha de amêndoas e o fermento. Adicionar as claras,

misturar. Acrescentar a manteiga. Colorir com corante alimentar em gel gota a gota até obter o tom dese-

jado. Preencher fôrmas de silicone com a massa e inserir os domos de compota congelada. Assar a 150° por 16 minutos. Deixar esfriar. Desenformar e regar com a calda de conhaque. Deixar na geladeira por algumas horas para absorver bem a calda. Aplicar a glaçage.



Croustillant d'Amandes Dorées

(20 unidades)

Ingredientes:

50 g de manteiga sem sal levemente amolecida
95 g de açúcar refinado
95 g de farinha de amêndoas
120 g de ovos
25 g de farinha de trigo
150 g de chocolate meio amargo



Ingredientes da cobertura:

50 g de manteiga sem sal
50 g de açúcar refinado
50 g de glucose
25 ml de leite
75 g de amêndoas em lâminas levemente torradas

Preparo:

Forre com papel manteiga o fundo e as laterais de uma assadeira retangular.

Aqueça o forno a 190°.

Bata a manteiga com o açúcar em uma tigela. Acrescente a farinha de amêndoas. Junte os ovos aos poucos, depois incorpore a farinha. Despeje a massa na assadeira e leve ao forno por 16-18 minutos, até dourar. Retire do forno e aumente a temperatura para 200°.

Preparo da cobertura:

Coloque a manteiga, o açúcar, a glucose e o leite em uma panela e aqueça até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por 1-2 minutos. Retire do fogo e incorpore as amêndoas laminadas. Espalhe esta mistura sobre a massa assada e leve de volta ao forno por 6-8 minutos, até a superfície dourar. Deixe esfriar um pouco e retire da assadeira. Descole as laterais de papel manteiga. Corte em quadrados de 4 cm. Deixe esfriar completamente.

Banho de chocolate:

Derreta o chocolate meio amargo. Descole os quadrados de amêndoas do papel manteiga, mergulhe a parte de baixo no chocolate, remova o excesso da parte inferior, coloque sobre um tapete de silicone em uma superfície plana. Deixe endurecer na geladeira.

Île Flottante

(merengue escaldado sobre creme inglês)
(25 a 30 unidades)

Ingredientes:

10 claras
2 g de sal
240 g de açúcar de confeiteiro
2 litros de leite



Creme inglês:

1 fava de baunilha
10 gemas
250 g de açúcar refinado

Preparo:

Bata as claras com o sal na batedeira até o ponto de neve firme. Acrescente o açúcar de confeiteiro e misture para obter um merengue compacto e liso.

Ferva o leite.

Usando uma colher de sorvete, forme pequenos domos de merengue.

Escalde os domos no leite durante 1 a 2 minutos virando-os para que cozinhem por igual.

Escorra-os em papel toalha e reserve na geladeira.

Filtre o leite usado para escaldar os domos. Aqueça 1 litro deste leite com a fava de baunilha cortada na lateral e raspada.

Bata as gemas com o açúcar refinado até formar uma gemada esbranquiçada.

Quando o leite começar a ferver, despeje a metade sobre as gemas batidas e mexa bem. Despeje o restante do leite e leve novamente ao fogo. Cozinhe a 85° mexendo sempre e retirando do fogo de vez em quando para evitar que a exposição prolongada ao calor coagule as gemas. Não deixe ferver. Quando atingir o ponto de napé retire do fogo, coe e cubra com filme plástico para não formar película na superfície. Deixe esfriar na geladeira.

Cubra o fundo de uma tigela com o creme inglês. Deposite um domo de merengue sobre o creme. Decore no momento de servir.

Paul Bocuse

Gâteau des Îles - (Bolo amanteigado de coco embebido em calda de rum)

Ingredientes do bolo:

375 g de coco ralado fresco
375 g de açúcar de confeiteiro
6 ovos
0,5 g de sal
120 g de farinha de trigo
15 g de fermento químico
225 g de manteiga derretida morna



Misture o coco com o açúcar de confeiteiro peneirado. Separadamente, junte a farinha e o fermento. Acrescente à mistura anterior. Separe as gemas e as claras. Na batedeira, bata as claras em neve. Numa tigela, bata as gemas com o sal. Incorpore as gemas à mistura de coco, açúcar, farinha e fermento. Adicione a manteiga derretida morna. Adicione as claras em neve e incorpore delicadamente à mistura. Coloque na fôrma. Cubra com papel manteiga e uma assadeira para que o bolo fique com uma base bem plana. Asse a 180° C por aproximadamente 45 minutos. Retire a assadeira e o papel e deixe assar por mais 5 minutos. Desenforme imediatamente e regue com a calda de rum quente. Deixe na geladeira por uma noite para absorver bem a calda. Aplique a glaçage. Aplique corante alimentar em pó dourado ou bronze nas bordas das pétalas. Decore a borda com coco ralado. Coloque as borboletas sobre o bolo somente no último minuto antes de servir.

Ingredientes da calda de rum:

230 g de calda de açúcar *
120 g de rum

Ingredientes da glaçage:

212 g de água
20 g de suco de maçã
250 g de açúcar refinado
6 g de pectina em pó
92 g de glucose

Bata com o mixer e ferva até ficar levemente espesso (aproximadamente 62 brix)

*Calda de açúcar – ferva 200 g de água com 300 g de açúcar até obter uma calda fina

Crème brûlée

(Creme de baunilha caramelizado)

(20 unidades pequenas)

Ingredientes:

200 g de açúcar

8 gemas

1 fava de baunilha

1000 ml de creme de leite líquido

Açúcar mascavo



Preparo:

Em uma tigela, coloque as gemas e o açúcar e bata até ficar com coloração esbranquiçada.

Abra a fava de baunilha, raspe as sementes e adicione à mistura.

Acrescente o creme de leite e misture bem.

Coloque em tigelinhas refratárias e leve ao forno quente a 100°.

Deixe no forno por 1 hora para um cozimento lento e regular.

Ao final do cozimento, retire do forno, deixe esfriar e coloque na geladeira até a sua utilização.

No momento de servir, cubra com uma fina camada de açúcar mascavo com o auxílio de uma peneira fina.

Limpe as bordas das tigelas.

Caramelize com o maçarico. Sirva em seguida.

Paul Bocuse

Baba au Rhum (Bolinho com passas embebido em calda de rum, chantilly e folha de ouro.)

18 a 20 unidades

Ingredientes:

3 ovos batidos
4 colheres de chá de água morna
2 colheres de chá de açúcar
1 colher de chá de sal
250 g de farinha de trigo
15 gr de fermento biológico seco
45 gr de manteiga amolecida
40 gr de passas levemente embebidas em rum

Ingredientes para a calda:

400 gr de açúcar
1 litro de água
cascas de 1 laranja e 1 limão
1 pedaço de canela em casca
50 ml de rum

Ingredientes para o chantilly:

400 gr de creme de leite fresco
40 gr de açúcar de confeitiro

Preparo:

Em uma tigela grande coloque os ovos, a água, o sal, o açúcar, a farinha e por último o fermento. Misture bem e sove ou bata com um batedor de massa por pelo menos 5 minutos. Formará uma massa mole e pegajosa. Cubra e deixe crescer em lugar aquecido até dobrar de tamanho.

Adicione a manteiga amolecida e as passas à massa e sove ligeiramente para eliminar o ar. Ponha a massa nas formas untadas e enfarinhadas, até a metade da altura das mesmas. Cubra e deixe crescer até o topo das formas.

Asse em forno pré-aquecido a 180° por 30 a 35 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Coloque em um prato fundo.

Para a calda, misture o açúcar, a água, as cascas de laranja, limão e canela em uma panela e deixe ferver lentamente até formar uma calda bem rala. Retire do fogo, acrescente o rum e despeje imediatamente sobre os babas. Deixe-os mergulhados na calda por aproximadamente 1 hora, virando-os de vez em quando para absorverem a calda de maneira uniforme. Após 1 hora, retire-os da calda e coloque-os na geladeira.

Reserve esta calda restante, adicione um pouco mais de rum e guarde na geladeira. Esta calda será usada nas pipetas que acompanharão os doces no momento de servir.

Para o chantilly, bata o creme de leite bem gelado com batedor manual ou em velocidade lenta na batedeira. Quando o creme começar a engrossar adicione o açúcar e bata até misturar bem, tendo muito cuidado para não passar do ponto. Esta mudança ocorre muito rapidamente. Se for batido em excesso o creme se transforma em manteiga.

Coloque o baba no prato de servir, sobre ele faça uma roseta de chantilly com um saco de confeitar, encha uma pipeta com a calda de rum e introduza-a no baba deixando o balão à mostra. No topo da roseta coloque um pequeno fragmento de folha de ouro.



Crème pâtissière

(recheio para 35 unidades tamanho médio)

Ingredientes:

150 g de açúcar
50 g de farinha de trigo
3 gemas
1 ovo inteiro
1/2 fava de baunilha
500 ml de leite



Preparo:

Abra a fava de baunilha, raspe as sementes e coloque juntamente com a fava em uma panela, acrescente o leite e leve ao fogo.

Em uma tigela, coloque as gemas, o ovo e o açúcar e bata até ficar com coloração esbranquiçada.

Acrescente a farinha de trigo peneirada e misture bem.

Quando o leite ferver derrame sobre este creme e misture bem.

Devolva a mistura à panela e cozinhe em fogo baixo por 4 a 5 minutos mexendo sempre.

Quando obtiver uma consistência espessa, retire da panela para um recipiente frio.

Cubra com filme plástico em contato direto com o creme para evitar a formação de película.

Coloque na geladeira até a sua utilização.

Financier au Chocolat et Écorces d'Oranges (Bolo de amêndoas e chocolate com laranjas cristalizadas e raspas de laranja embebido em cointreau)

Ingredientes do financier:

160 g de farinha de amêndoas
45 g de chocolate em pó
225 g de açúcar de confeiteiro
60 g de farinha de trigo
6 claras de ovos
180 g de manteiga derretida
Raspas da casca de 2 laranjas
70 g de casca de laranja cristalizada finamente picada
3/4 de colher de chá de fermento químico

Ingredientes da ganache de chocolate branco:

180 g de chocolate branco
70 g de creme de leite fresco
Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no forno de micro-ondas e adicione o creme de leite para obter um creme espesso.

Ingredientes da calda de Cointreau:

150 g de calda de açúcar *
50 g de água
70 g de Cointreau
*Calda de açúcar – ferva 200 g de água com 300 g de açúcar até obter uma calda fina

Ingredientes da glaçage:

212 g de água
20 g de suco de maçã
250 g de açúcar refinado
6 g de pectina em pó
92 g de glucose
Bata com o mixer e ferva até ficar levemente espesso (aproximadamente 62 brix)

Preparo:

Misturar a farinha de amêndoas, o chocolate em pó, o açúcar de confeiteiro, a farinha e o fermento. Acrescentar as claras de ovos. Adicionar a manteiga derretida fria. Acrescentar as raspas de laranja. Preencher o fundo da forma com relevo de flores com esta mistura.

Acrescentar a laranja cristalizada picada à massa restante. Colocar a metade desta massa na fôrma. Aplicar o recheio de ganache de chocolate branco com saco de confeitar com o cuidado de não chegar até as bordas da fôrma. Colocar o restante da massa.

Pré-aquecer o forno a 180°C.

Assar por aproximadamente 45 minutos em fôrma de silicone.

Desenforme imediatamente e regue com a calda de Cointreau quente. Deixe na geladeira por uma noite para absorver bem a calda. Aplique a glaçage. Decore as flores com corante alimentar em pó.

Coloque 2 borboletas de renda de açúcar sobre o financier somente no último minuto antes de servir.



Pâte à Choux (Massa choux para carolinas e montagem de “croque em bouche”)
(35 unidades tamanho médio)

Ingredientes:

250 ml de água

200 g de farinha de trigo

100 g de manteiga sem sal

1 pitada de sal

10 g de açúcar

4 ovos

1 gema para pincelar



Preparo:

Em uma panela,,aqueça a água com a manteiga e o sal até ferver.

Retire do fogo e acrescente a farinha de trigo em uma só vez.

Misture com uma espátula não deixando nenhum grumo.

Leve a panela ao fogo mexendo a massa por poucos minutos, até que solte do fundo da panela e forme uma bola lisa.

Passe para um recipiente frio e deixe esfriar por 5 minutos.

Bata na batedeira com o batedor de raquete em velocidade baixa, incorporando os ovos um a um.

Utilize a massa imediatamente.

Coloque no saco de confeitar com bico liso de 10 mm e forme montinhos de massa em assadeira antiaderente ou sobre tapete de silicone.

Achate levemente cada bolinha de massa.

Pincele com a gema de ovo levemente diluída em água.

Asse em forno pré-aquecido a 200° até que fiquem bem douradas.

A França é aqui!



Elisabeth Schober é uma mestre queijeira francesa



Os queijos artesanais brasileiros tem uma forte relação cultural e histórica com seus locais de origem. Muitos deles são produzidos há séculos e permeiam a cultura e os costumes daqueles que o consomem. É o caso dos queijos mineiros, por exemplo. Contudo, nesse Brasil queijeiro que vem sendo descortinado aos poucos, também tem espaço para experiências que agregam o conhecimento e a cultura do país de maior experiência em queijos no mundo!

Elisabeth Schober é uma mestre queijeira francesa que veio parar no Brasil, mais precisamente no município de Paulo Lopes, em Santa Catarina. Fundou a queijaria “Queijo com Sotaque”. A soma de sua experiência na França com o leite de nossas vacas vem produzindo maravilhosos (e premiados) queijos de tipos franceses com alma e identidade brasileira! Tudo isso com respeito aos métodos artesanais, cuidado e carinho na produção.





ROUTHIER & DARRICARRÈRE

A criação do Vinhedo Routhier & Darricarrère, em Rosário do Sul, Região da Campanha Gaúcha é a continuidade do trabalho desta família de origem francesa, que se dedica a dez gerações ao cultivo de uvas e a produção de vinhos.

O projeto desta vinícola foi iniciado em 2002, pelos irmãos Pierre e Jean Daniel Darricarrère - franceses, criados no Uruguay, vieram para o Brasil na década de 70 para estudar.

Juntamente com o projeto de plantação de frutas cítricas, plantaram 6 hectares de videiras de Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

O canadense Michel Routhier se somou ao projeto citrícola com interesse na qualidade das bergamotas produzidas em Rosário do Sul, muito valorizadas no Canadá. Ao perceber o potencial vitivinícola da Campanha Gaúcha, a família Routhier decidiu ir mais longe na sua paixão pelo vinho e acompanhar a família Darricarrère neste projeto também.

www.redvin.com.br



HARMONIZAÇÕES

Serviço 1 - Tarte soleil tapenade

Folhado de tapenade, fatiado e em formato de sol - **Harmonização com Espumante Extra brut**

Serviço 2 - Entrée Terrine aux légumes, sauce roquefort, mini feuilles - Terrine de legumes com molho de gorgonzola, acompanha mini folhas - **Harmonização com Espumante Extra Brut**

Serviço 3 - Entrée - Soupe aux truffes VGE - Valéry Giscard D'Estaing - Sopa com legumes, foie – gras e sal trufado com cobertura de massa folhada - **Harmonização com vinho rosé Mari Gabi**

Serviço 4 - Relevé d'entrée - Rougets em écailles de pomme de terre, sauce d'Orange - Peixe com escamas de batata e molho de laranja - **Harmonização com vinho rosé Mari Gabi**

Serviço 5 - Sorbet - Sorbet de vin rouge - Sorbet de vinho tinto seco

Serviço 6 - Grosse Pièce - Volaille en vessie "Mère Fillioux", sauce à la crème et champignon, légumes et riz parfumé au celery - (Frango cozido em bexiga bovina, molho velouté de cogumelos e servido com legumes e arroz aromatizado ao aipo) - **Harmonização com o vinho tinto seco Província de São Pedro**

Serviço 7 - Entremets – Plateau de fromages - Fatias de queijos - **Harmonização com o vinho tinto seco Província São Pedro**

Serviço 8- Dessert triple pour Gaston Lenôtre

- Dôme Pistache (Domo de pistache com recheio de morango e framboesa em calda de conhaque)
- Croustillant d'Amandes Dorées et feuille d'Or (crocante de amêndoas douradas e folha de ouro)
- Île Flottante (merengue escaldado sobre creme inglês)

Harmonização com Espumante Brut

Paul Bocuse



CASA VALDUGA

DESDE 1875

“Insistência, persistência e não desistência”

Para falar da Casa Valduga, é preciso vislumbrar seus principais valores: trabalho familiar e inovação constante. A criatividade faz parte dos genes Valduga, assim como a determinação e a força de vontade em fazer os sonhos se tornarem realidade.

Desde o primeiro Valduga, que saiu da Itália e chegou a América, até a 3ª geração, que hoje administra a Casa Valduga, estes valores se mantêm presentes e podem ser apreciados por quem mergulhar neste mundo encantador e cheio de histórias para contar.

HARMONIZAÇÕES

Serviço 9 - Délices et gourmandises - Dois carrinhos circularão entre as mesas

- Gâteau des Îles (Bolo amanteigado de coco embebido em calda de rum),
- Crème Brulée (Creme de baunilha caramelizado)
- Croque en Bouche (Profiteroles recheados com crème pâtissière montados com caramelo em forma de cone)
- Financier au Chocolat et Écorces d'Oranges (Bolo de amêndoas e chocolate com laranjas cristalizadas e raspas de laranja embebido em cointreau)
- Baba au Rhum, Chantilly et Feuille d'Or (Bolinho com passas embebido em calda de rum, chantilly e folha de ouro.)

Harmonização com vinho de sobremesa Moscatel da Casa Valduga

