

Harmonizações
Baden Baden

Sopa de Bock com shitake

INGREDIENTES

60g de manteiga ou margarina
200g de cebola
200g de pimentão
600ml de cerveja Bock Baden Baden
200ml de creme de leite
200g de shitake
10g de shitake grelhado
10g de salsinha

MODO DE FAZER

Refogue a cebola, o pimentão, acrescente o shitake picado, a cerveja e deixe reduzir por 30 minutos. Retire do fogo e bata essa mistura no liquidificador e coe.

Acrescente o creme de leite e decore com fatias de shitake e salsinha.

Rendimento: 4 porções



Kieu de frango

(frango com redução de Baden Baden Red Ale)

INGREDIENTES (FRANGO)

300g de filé de frango
50g de manteiga
10g de alcaparras
10g de páprica
1 lata de seleta de legumes
150ml de redução de Red Ale Baden Baden (receita da redução)

MODO DE FAZER

Limpe o filé de frango e bata com o martelo de carne até ficar com 5mm de espessura.
Passe o frango pela manteiga e tempere com sal e páprica a gosto.
Recheie com alcaparras e faça um rolinho.
Embrulhe em papel-alumínio e leve ao forno por 20 minutos.
Aqueça a seleta de legumes e retire o rolinho do forno e corte em tiras com 1cm de espessura.
Cubra com o molho e sirva.

Rendimento: 1,5kg

INGREDIENTES (MOLHO BADEN BADEN DE RED ALE)

3 litros de cerveja Baden Baden Red Ale
500ml de vinho branco seco
200g de abacaxi picado
200g de cenoura picada
100g de maçã picada
500g de catchup
100g de amido de milho

MODO DE FAZER

Despeje o vinho em uma panela grande e deixar em fogo baixo e vá acrescentando os outros ingredientes.
Acrescente o abacaxi sem casca e cortado em quatro, a cenoura sem casca cortada em cubos e a maçã com casca cortada em 4.
Vá adicionando a cerveja aos poucos e deixe ferver por 2 horas.
Coe o molho e acrescente o catchup e o amido de milho e deixe ferver por mais cinco minutos.

Rendimento: 5 litros



Medalhão ao molho Baden Baden Celebration Inverno

INGREDIENTES (MEDALHÃO)

300g de filé mignon
Sal e pimenta a gosto para temperar

Modo de fazer

Tempere o filé com sal e pimenta a gosto e grelhe.
Em seguida, frite as batatas em óleo ou azeite quente.
Depois sirva o medalhão com molho e batatas.

Rendimento: 1 porção

INGREDIENTES (MOLHO)

480ml de Cerveja Baden Baden Celebration Inverno
200g de alho-poró
200g de cenoura
200g de cebola
200g de pimentão
200g de rôti de carne

MODO DE FAZER

Em uma panela grande, despeje um pouco da cerveja. Em seguida, acrescente o alho-poró picado e limpo, a cenoura picada sem casca, a cebola sem casca e cortada em 4 e o pimentão sem sementes e cortado em 4.
A cada ingrediente vá adicionando a cerveja aos poucos e deixe ferver por 2 horas.
Depois de 2 horas, coe o molho e acrescente o rôti de carne, que deve ser dissolvido conforme instruções da embalagem.

Rendimento: 5 litros

Dica – Esse molho pode ser armazenado no congelador por até 3 meses.



Picanha acompanhada de farofa de pinhão e molhos

INGREDIENTES

700g de picanha
Sal grosso para temperar

MODO DE FAZER

Tempere a picanha com sal e coloque para grelhar.

INGREDIENTES (FAROFA DE PINHÃO)

500g de bacon
500g de calabresa
500g de cebola
500g de pinhão
1kg de farinha de rosca
1kg de farinha de mandioca
1kg de farinha de milho
250g de salsinha

MODO DE FAZER

Em uma panela de ferro, coloque o bacon picado e deixe fritar até dourar.

Em seguida, acrescente a lingüiça calabresa e deixe fritar.

Acrescente a cebola picada e deixe dourar.

Junte a essa mistura o pinhão cozido e picado.

Adicione as farinhas aos poucos mexendo bem, depois de tudo misturado, decore com salsinha picada.

Rendimento: 5,25kg



Torta de Damasco e creme de Baden Baden Golden

INGREDIENTES (TORTA)

1 pacote de massa folhada
½ kg de açúcar
4 colheres (sopa) de manteiga
10 colheres (sopa) de água
30 unidades de damasco

INGREDIENTES (CREME DE BADEN BADEN GOLDEN)

285ml de creme de leite fresco
190ml de leite
130g de glicose (pode ser substituído por 150g de açúcar)
95g de gemas
¼ de canela em pau
70ml de Baden Baden Golden

MODO DE PREPARO DA TORTA

Preaqueça o forno a 180 graus. Prepare uma calda com o açúcar e água até ficar em ponto fio fraco. Abra a massa folhada e corte círculos do tamanho da forminha. Nas forminhas individuais coloque 5 damascos em forma de flor, cubra com a calda e tampe com o círculo de massa. Asse por 15 minutos. Desenforme com a fruta para cima.

MODO DE PREPARO DO CREME GOLDEN

Em uma panela, ferva o creme de leite com o leite, junte a glicose e misture. Em seguida, coloque as gemas em uma tigela e adicione a mistura de leite, mexendo sempre. Volte a mistura para a panela e leve ao fogo baixo e mexa até chegar a 80°C, ou quando começar a ver o fundo da panela.

Dica – Não pode ferver para não talhar as gemas.

Em seguida, reserve e deixe esfriar. Depois de frio, adicione a cerveja Baden Baden Golden e misture até formar espuma.

Coloque o creme de Baden Baden Golden no fundo do prato e a torta por cima. Sirva o creme gelado e a torta quente.

Rendimento: 6 porções



Petit gateau e creme de Baden Baden Cristal

INGREDIENTES

300g de chocolate meio amargo picado
250g de manteiga
80g de xarope de glucose (não use glucose de milho com açúcar invertido)
7 ovos
3 gemas
130g de açúcar
20g de essência de baunilha
1g de sal
80g de farinha de trigo

CREME DE BADEN BADEN GOLDEN

285ml de creme de leite fresco
190ml de leite
130g de glucose (pode ser substituído por 150g de açúcar)
95g de gemas
1/4 de fava de baunilha
70ml de Baden Baden Cristal

MODO DE FAZER PETIT GATEAU

Preaqueça o forno a 220°C (alto). Unte as fôrmas com manteiga e cacau em pó.

Em uma tigela refratária, coloque o chocolate picado, a manteiga e a glucose. Leve ao fogo em banho-maria até derreter.

Em outra tigela refratária, leve os ovos, as gemas e o açúcar ao banho-maria e misture bem fazendo uma espuma, sem deixar ferver.

Misture, então, a baunilha e o chocolate com a manteiga e a glucose aos ovos. Incorpore a farinha e deixe a massa descansar por 10 minutos.

Encha as fôrmas e leve ao forno por 4 a 5 minutos.

Retire o petit gâteau do forno, aguarde 1 minuto e desenforme.

MODO DE FAZER CREME BADEN BADEN GOLDEN

Em uma panela, ferva o creme de leite com o leite, junte a glucose e misture. Em seguida, coloque as gemas em uma tigela e adicione a mistura de leite, mexendo sempre.

Coloque a mistura de novo na panela, leve ao fogo baixo e mexa até chegar a 80°C, ou quando começar a se ver o fundo da panela. Não ferva para não talhar as gemas.

Depois de esfriar, adicione a cerveja e bata até ficar com espuma.

Coloque o creme de cristal no fundo do prato e faça um fio com calda de chocolate. Coloque o petit em cima e enfeite com uma cereja. Sirva o creme gelado e a torta quente.

Rendimento: 6 porções

