

# BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

## CHEF BRUNO MICHEL

Saladas, entradas e requinte  
que destacam o chef com um  
grande futuro promissor!

Pag.31

## Jatobá

Mais um Fruto da Biodiversidade  
Brasileira que ganha o mundo com a  
Gastronomia

Pag.39

SUCCÈS D'UNE  
MARQUE  
Toujours Mike

Pag.41





# BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

## DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

## CAPA DA EDIÇÃO

Natal 2023 - Criação  
Editorial

## DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

Equipe Editorial Bonapetit

## TEXTO E ORTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit

## EDIÇÃO IMAGENS E FOTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit



## CONTATO PARA REVISTA

[grupo.bonapetit@gmail.com](mailto:grupo.bonapetit@gmail.com)

## ENTRE E SIGA-NOS



[revistabonapetit](https://www.instagram.com/revistabonapetit)



[Revista Bonapetit](https://www.linkedin.com/company/revista-bonapetit)



[Revista Bonapetit](https://www.youtube.com/revista-bonapetit)

[www.revistabonapetit.com.br](http://www.revistabonapetit.com.br)





## NOTA DO EDITOR

Queridos irmãos e irmãs do Rio Grande do Sul,

Neste momento difícil, em que as enchentes têm causado tanto sofrimento e destruição, queremos expressar nossa solidariedade e nosso apoio incondicional a todos vocês. Sabemos que muitos enfrentam perdas imensuráveis, desde bens materiais até entes queridos, e que a dor e o desespero podem parecer esmagadores.

Mas queremos lembrar a todos que, mesmo nos momentos mais sombrios, a luz da esperança e da união sempre pode brilhar. O povo gaúcho é conhecido por sua força, coragem e espírito de comunidade. Vocês já enfrentaram desafios antes e, juntos, superaram cada um deles com determinação e resiliência.

Estamos ao lado de vocês. Queremos que saibam que não estão sozinhos. As mãos amigas se estendem de todos os cantos do país para oferecer apoio, consolo e os recursos necessários para reconstruir o que foi perdido.

Lembrem-se de cuidar uns dos outros, de apoiar os vizinhos, amigos e familiares. Cada gesto de bondade, por menor que pareça, faz uma grande diferença. Juntos, vocês são mais fortes, e juntos, superarão essa adversidade.

A natureza pode ser implacável, mas Deus faz com que a força humana, a capacidade de recomeçar e a solidariedade que nos une são ainda mais poderosas. O Rio Grande do Sul se reerguerá, mais forte e unido, e o amor e a compaixão que compartilham uns com os outros serão a base dessa reconstrução.

Deixamos aqui nossa mensagem de esperança e nosso compromisso de continuar ao lado de vocês, oferecendo toda a ajuda possível. Que a coragem e a fé guiem cada um de vocês neste caminho de recuperação.

Força, Rio Grande do Sul! Estamos juntos nessa jornada.  
Com toda a solidariedade e carinho,

**RODRIGO G FERREIRA**  
Editor-in-chief







GASTRONOMIA  
CULTURAL



gastronomiaculturaloficial

# NILDA PAES

REINVENTAR-SE E PERSISTIR É A ESCALA DO SUCESSO

Sua família começou a fazer mudanças práticas em suas rotinas, incentivando-a a divulgar suas ideias sobre alimentação. Durante um tratamento delicado de saúde, ela preparou todo o material para seu projeto de alimentação natural e sustentável, nomeado de **GASTRONOMIA CULTURAL**, acreditando que cada comida carrega uma história e uma atitude.

Na quarentena imposta pela pandemia, a Secretaria de Cultura do Estado do Rio de Janeiro criou um edital de Economia Criativa nas Redes, onde foi uma das premiadas com sua receita campeã de MOLHO DE TOMATE NATURAL SUSTENTÁVEL COM TRADUÇÃO EM LIBRAS, disponível em seu canal do YouTube GASTRONOMIA CULTURAL. Nesse momento epidêmico, conheceu e começou a participar de seminários sobre sustentabilidade e a agenda 2030 Brasil/ONU. Iniciou uma nova fase de concursos junto às oficinas da agenda 2030, onde foi apresentada a novos parceiros que acreditam na possibilidade de mudanças no ser humano para melhorar o planeta.

Desde então, ela teve várias grandes experiências em palestras sobre sustentabilidade, workshops com crianças em escolas privadas, oficinas de processos de alimento do projeto ABC dos Direitos Humanos coordenado pela Diocese de Nova Iguaçu, além de produzir coffee-breaks naturais empresariais e corporativos.

A chef Nilda aos 40 anos, desempregada, descobriu que suas habilidades em leitura dinâmica, operação de telex, fax, digitação de 180 toques por minuto e redação própria estavam desatualizadas para o novo mercado de trabalho informatizado. Ficou desempregada por dois anos consecutivos, atualizando-se em conhecimentos de informática. Foi no terceiro ano de desemprego que conseguiu uma vaga como caixa e no setor administrativo dentro do CPD (Centro de Processamento de Dados).

A partir daí, não parou mais de se informar sobre as novas tendências digitais, seja por meio de leituras informativas ou técnicas. Graças a essa vontade de aprender, sua própria gerência passou a incentivá-la a prestar um concurso público, onde seus talentos seriam melhor aproveitados. Próxima dos cinquenta anos e acreditando já ter vivido metade de um século, achava que não havia muito mais tempo para testar novas experiências profissionais.

Ela se preparou para concursos públicos em um município próximo, especificamente para a Secretaria de Educação no setor de alimentação escolar. Foi aprovada e, seis meses depois, assinou contrato como merendeira escolar, já com seus 48 anos de idade. Recebida por profissionais generosos e apaixonados pelo que faziam, foi capacitada e então descobriu em si uma nova essência de cozinheira. Aos cinquenta anos, fez seu primeiro curso presencial noturno de técnicas de cozinha, onde descobriu mais sobre os alimentos, desde a origem até o descarte adequado dos resíduos.

Aprendeu sobre a importância de uma boa alimentação, desde o plantio até as boas práticas de cozinha, o que a levou a se interessar por uma nova carreira voltada para alimentação, natureza e sustentabilidade.

Ao receber um convite para cozinhar em uma comunidade social, teve a oportunidade de colocar todo seu conhecimento em prática pela primeira vez. Levou aos convidados dos seminários e palestras uma comida que remetia ao assunto ali mencionado. Foi quando aprendeu como a comida faz conexão com a cultura, confirmando seu desejo de prosseguir nesse caminho pelos próximos anos de sua vida.





# Uma Jornada de Excelência na Gastronomia



## CHEF SARMENTO

Chef Sarmento, como é conhecida no mundo gastronômico, possui uma longa trajetória na área, com nível superior e especialização em peixes e frutos do mar. Sua carreira é marcada por diversas conquistas e participações em eventos gastronômicos tanto no Brasil quanto no exterior.

Nascida no nordeste do estado do Pará na cidade de Marapanim terra do carimbo, alcançou o sucesso gastronômico levando os sabores e os sabores de sua terra, em especial dos povos originários

### Carreira e Participações:

#### Eventos Internacionais

- Theo Canadian Federation of Chef and Cooks (Canadá, 2005)
- Expogourmet Internacional em Santa Cruz de La Sierra (2005)

#### Eventos Nacionais

- Expo Chef Rio, promovido pela Associação Brasileira da Alta Gastronomia (ABAGA, 2005)
- Festival Enchefs Pará (Unama, 2021) – 3º lugar com o prato "Aturiá"
- Festival Enchefs Pará (Unama, 2022) – 3º lugar com o prato "O Pirão Paraense"

Indicada ao prêmio máximo da gastronomia brasileira, o Prêmio Dólmã, pelo embaixador da gastronomia Thiago Guarany, Chef Sarmento também recebeu da empresa Gama Lopes o prêmio honra ao mérito pela virtude, colaboração e incentivo às práticas gastronômicas do estado do Pará (2022).

Atualmente, Chef Sarmento é professora de gastronomia e faz parte dos Embaixadores Gourmet, uma organização de chefs e cozinheiros profissionais que preservam os patrimônios gastronômicos, culturais e históricos do México.

Chef Sarmento além de uma excelente chef, foi reconhecida também por desenvolver um sal (**Carimbó**) a base de Tucupi, que traz toda uma sabor Paraense!

Este projeto, dirigido no Brasil pela Chef Josiane Ramos Vieira e tendo como vice-diretora a Chef Rosana Aquino, concedeu a Chef Sarmento a placa de honra ao mérito, reconhecendo seu profissionalismo e dedicação à gastronomia.



chef\_sarmento

Sal Carimbó - desenvolvido pela chef sarmento





# **Chef** Pedro Ricci

A cozinha está presente nos rituais, na vida e na morte. É o ato mais sagrado que realizamos desde pequenos, do ato de uma mãe amamentar ao de alimentar um ente querido que na velhice não pode mais se alimentar sozinho. Alimentar alguém é o ato de amor mais sagrado que existe.

## Prazeres Lembranças e novas experiências



O que são os prazeres da mesa, senão um conjunto de lembranças e novas experiências? Tudo o que ressalta no paladar nos faz recordar nossa infância. A culinária afetiva nos afeta, nos ativa, trazendo de volta uma época querida. Pode-se experimentar diversos sabores, pratos e toques de chefs renomados, mas nada se compara ao pudim feito com amor por uma mãe, ao bolo de fubá ou aos bolinhos de chuva em uma tarde de garoa.

## Essencia, paixão e dedicação

A gastronomia evolui com novas técnicas e equipamentos, mas nunca substituirá aquele ingrediente essencial dos verdadeiros cozinheiros e chefs: a paixão pela cozinha. Aquilo que mães, avós e esposas preparam todos os dias com tanto carinho e dedicação.

Os cozinheiros são nossa base, as cozinheiras são nossa paixão, e juntos, eles são a nossa história e parte de nossa ancestralidade. Antes de se tornar um grande chef, é fundamental possuir um enorme coração de cozinheiro, generosidade, humildade e respeito por cada ingrediente.

Desde a antiguidade, diversos alimentos eram considerados sagrados, e até hoje, muitas religiões ao redor do mundo fazem oferendas para os mortos com alimentos. Culturas orientais, por exemplo, realizam oferendas com comidas e frutas como forma de agradecimento aos antepassados pelo que fizeram em vida.





## Saberes e Sabores



Todas as formas e texturas da batata-doce em um único prato. A base é composta por batata-doce cozida com ervas e especiarias. O recheio é um salteado de folhas de batata-doce com legumes. Na parte superior, uma emulsão de batata-doce com um leve e adocicado sabor de coco. O prato é finalizado com chips crocantes de casca de batata-doce.

### Batata Imperial



### Batata Doce - Porque consumir?

A batata-doce é uma excelente fonte de proteínas, vitaminas do complexo B, vitamina C, vitamina A, antocianinas e antioxidantes, além de ser de fácil digestão. Sua casca é rica em minerais como cálcio, potássio, zinco, cobre, ferro e fósforo. Suas folhas, além de fornecerem fibras essenciais para uma dieta equilibrada, são ricas em vitamina A, vitamina C e vitaminas do complexo B.



Ao utilizar a batata doce interinamente, proporciona uma dieta regular e balanceada, aumentando o ganho de massa muscular, regulando a glicose e contribuindo para um melhor desempenho físico.

Ao utilizar interinamente o alimento você contribui com a sustentabilidade, evitando desperdícios, movimentando a economia local com mais um subproduto no caso as folhas da batata doce que é pouco utilizada culturalmente, vem ganhando destaque como PANC (Plantas alimentícias não convencionais).



Chef Édipo Willian é um especialista em comidas medicinais e fitoterápicas, além de pesquisador gastronômico com foco em associações regionais. Sua experiência e conhecimento abrangem tanto a aplicação prática dessas áreas na culinária quanto a pesquisa sobre os benefícios dos alimentos para a saúde.



Além disso, Chef Édipo atua como professor em cursos sócio-técnicos em escolas técnicas, onde compartilha seu saber com futuros profissionais, contribuindo para a formação de uma nova geração de chefs e cozinheiros conscientes sobre a importância da alimentação saudável e sustentável.



chefedipow





## Chef Cacau

### Sonho e Sucesso!

A jornada que levou ao nascimento do famoso restaurante à beira-mar, **Bonapraia**, foi repleta de desafios e momentos inesquecíveis. Tudo começou de forma simples, com a chef Cacau vendendo empadinhas e acarajé na praia. Desde o início, a chef Cacau sempre teve o sonho de construir um espaço que fosse muito mais do que um simples ponto de venda de alimentos.

Chef Claudia Bonazza



# BONAPRAIA

Com o passar do tempo, a popularidade das empadas e acarajés da chef Cacau cresceu rapidamente, atraindo cada vez mais clientes em busca de sabores autênticos à beira-mar. Determinada a expandir seu negócio, a chef Cacau decidiu arriscar e transformar sua casa em um charmoso bistrô.

O Bonapraia logo se tornou um ponto de referência na região, conhecido não apenas pela qualidade de sua culinária, mas também pela atmosfera acolhedora e sofisticada que a chef Cacau oferecia aos seus clientes. Com o passar dos anos, o bistrô ganhou renome e prestígio, atraindo tanto os moradores locais quanto turistas em busca de uma experiência gastronômica única à beira-mar.



Hoje, o Bonapraia é muito mais do que um simples restaurante - é um verdadeiro refúgio para aqueles que desejam apreciar a combinação perfeita entre boa comida, boa companhia e uma vista deslumbrante do oceano. A trajetória da chef Cacau e seu restaurante é um exemplo inspirador de como a paixão, dedicação e visão podem transformar um simples negócio em um verdadeiro sucesso. Sempre seguindo seu lema: "Comer bem para viver melhor."

Durante todo esse processo, a chef Cacau se profissionalizou em cursos de renome na gastronomia, aprimorando suas habilidades e ampliando seu conhecimento. O carro-chefe do bistrô é o prato "**Bona Sensation**", que consiste em um coco recheado com camarão e um delicioso molho ao queijo, que se tornou um verdadeiro ícone do restaurante.



**bonapraiabistro**





## JUNTOS PERFEITO E AGRADÁVEL



Natural de Natal-RN, Lênio Seabra iniciou sua vida gastronômica em 1999 em uma multinacional. Sua jornada nessa empresa foi crucial para a formação de seu caráter profissional. Em 2006, concluiu o curso de cozinheiro no SENAC Barreira Roxa em Natal/RN e, em seguida, a graduação em Gastronomia na Universidade Potiguar (UNP) em Natal/RN.

Com 25 anos de dedicação ao mercado gastronômico potiguar, Lênio Seabra já esteve à frente de um dos mais importantes e renomados restaurantes de sua cidade, que foi eleito o 5º melhor da América Latina na época. Participou do concurso ENCHEFS-RN, onde alcançou a final do Prêmio Dolmã 2016 em Manaus/AM, conquistando o 2º lugar. Persistente em seus objetivos, em 2019/2020 foi finalista novamente, desta vez em Belém do Pará, onde ganhou o prêmio e foi intitulado Embaixador da Gastronomia do Rio Grande do Norte.

Ao longo de sua carreira, Lênio Seabra passou por diversos restaurantes, sempre liderando as equipes. Atualmente, é chefe de um novo empreendimento: o @caravelagastrobarebistro. Ele se sente feliz por poder executar um trabalho diferenciado após muitas experiências gastronômicas, trazendo um toque pessoal e minucioso a cada processo. Observador dedicado, sempre se esforça para melhorar o que ainda pode ser aprimorado, capacitado para criar e implementar novas ideias.

Além de sua paixão pela culinária, Lênio também gosta de ensinar e capacitar sua equipe. Ele sonha em ter seu próprio negócio e ser consultor em breve, para se sentir completo na profissão. Como cristão, ele é grato a Deus por toda a sua carreira profissional e acredita que seus sonhos estão nas mãos de Deus para alcançar voos ainda mais altos. Atualmente o chef Lênio está a frente do @caravelagastrobarebistro.



**chef\_lenioseabra**



## Vida de um Chef de Gastronomia



A vida de um chef de gastronomia pode parecer glamourosa e repleta de conquistas, mas por trás das deliciosas criações e das noites de gala em restaurantes de renome, há um lado menos visível: os excessos e o estresse inerentes à profissão.

A jornada de um chef é marcada por longas horas de trabalho, muitas vezes em ambientes quentes e apertados. A pressão para entregar pratos perfeitos, manter a consistência e surpreender os clientes é constante. Essa demanda incessante pode levar ao esgotamento físico e mental. Os turnos muitas vezes se estendem além do normal, especialmente em eventos especiais ou durante a alta temporada, e a falta de tempo para descanso adequado pode comprometer a saúde a longo prazo.

Além do desgaste físico, há um enorme peso emocional. Os chefs carregam a responsabilidade não apenas de satisfazer o paladar dos clientes, mas também de gerenciar suas equipes e manter a harmonia na cozinha. Conflitos internos, prazos apertados e expectativas elevadas podem resultar em altos níveis de estresse. A pressão por inovação constante e a necessidade de se destacar em um mercado altamente competitivo também são fatores que contribuem para a carga emocional.

Outro aspecto crítico é o impacto na vida pessoal. Os horários irregulares e a necessidade de estar presente nos momentos de pico do restaurante muitas vezes significam menos tempo com a família e amigos. Os chefs podem se sentir isolados, uma vez que suas agendas raramente coincidem com as dos entes queridos, afetando relacionamentos e vida social.

Os excessos não se limitam ao tempo e à energia. Muitas vezes, há um consumo elevado de cafeína para se manter acordado, além do risco de hábitos alimentares inadequados devido ao ritmo frenético do trabalho. Em alguns casos, pode haver o uso de substâncias para lidar com o estresse, o que agrava ainda mais os problemas de saúde.



Reconhecer esses desafios é o primeiro passo para mitigar os efeitos negativos. É fundamental que os chefs busquem maneiras de equilibrar sua vida profissional e pessoal, incorporando práticas de autocuidado e buscando apoio quando necessário. A implementação de horários de trabalho mais saudáveis, pausas regulares e a promoção de um ambiente de trabalho colaborativo e respeitoso podem fazer uma grande diferença.

Em resumo, a carreira de um chef de gastronomia é recheada de paixões e desafios. Embora os excessos e o estresse sejam uma realidade, encontrar um equilíbrio saudável é essencial para garantir uma trajetória sustentável e gratificante.



# TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Chef  
*Fernando Rosolen*

Fernando Rosolen tem 43 anos e mora em Avaré, no interior de São Paulo. Seu primeiro contato com a cozinha foi através de suas avós. A avó Elza preparava comidas com aquele sabor característico de casa de vó, enquanto a avó Maria Aparecida fazia deliciosos doces caseiros. Entre suas maiores saudades estão o charuto de Elza e o doce de banana da avó Maria.

Três anos atrás, Fernando passou por uma depressão, e seu médico o aconselhou a encontrar algo que gostasse de fazer. Foi assim que a cozinha voltou a ter um papel importante em sua vida. Ele começou fazendo pão caseiro, e seu interesse cresceu conforme novas receitas surgiam.

Com o apoio de sua esposa, Fernando decidiu estudar gastronomia e se matriculou em um curso EAD na UNIP. Ele adquiriu muito conhecimento técnico e, buscando aprimorar sua prática, conheceu a "Menu Escola de Gastronomia de Londrina – PR", onde hoje tem a oportunidade de aperfeiçoar suas habilidades.



**chef.fernandorosolen**



Atualmente, Fernando trabalha em sua própria cozinha, onde aplica todo o seu conhecimento com muito amor e carinho para proporcionar aos seus clientes a experiência única de saborear uma comida maravilhosa.





# O STYLE NA *Gastronomia*

**Luana Kelly de Oliveira Grilo, conhecida como Chef Lu Oliveira, é casada, virginiana e mãe de dois. Ela leva uma vida agitada entre panelas, gestão, luz, câmera, ação e, claro, muito rock 'n' roll.**



**chef\_lu\_oliveira**

No entanto, como uma garota da cidade grande, o campo começou a se tornar solitário para ela. Assim, Luana retornou ao Vale do Paraíba, sentindo falta da vida noturna agitada. Hoje, está à frente de cinco projetos:



Formada em gastronomia pelo Senac, Luana sempre sonhou em ser famosa, mas como dizem, tudo tem sua hora. A dela demorou, e foram anos de muitas batalhas. Ela participou de muitos projetos, destacando-se o "Da Horta para o Prato", realizado no sul de Minas, na Serra da Mantiqueira. Trabalhar com produtos frescos e de cultivo próprio foi uma paixão à primeira vista e se tornou um propósito de vida.

- **Hora Gastronews:** Ceo Rodrigo, da revista Bonapetit, a convidou para este maravilhoso projeto, onde ela também é colunista, trazendo tendências no mundo do food service.
- **Apresentadora do programa Sabores do Brasil:** Um projeto da emissora BMC Chanel que a faz sonhar e conhecer o Brasil.
- **Consultora e gestora do restaurante Filé Miau:** Um desafio imenso, mas uma casa pela qual tem um carinho especial. Foi o primeiro lugar que a acolheu assim que se formou. Hoje, Luana e a equipe sonham e acreditam que juntos são mais fortes.
- **CEO da empresa Unique Buffet:** Um projeto de buffet itinerante para todas as ocasiões, oferecendo um serviço de excelência e afetividade.
- **Influenciadora digital do projeto Primeira Mesa.**





# COM POUCO MUITO SE TRANSFORMA

**Chef Érika Borher** nascida em Osasco, é casada, mãe de quatro filhos e avó de dois netos. Ela parece ter nascido com um dom especial para a cozinha, transformando ingredientes simples em pratos que mais parecem obras de arte.

## SUPERAÇÃO CONVOCA CRIATIVIDADE

Desde cedo, Érika mostrava seu talento e, mesmo enfrentando muitas dificuldades financeiras, procurava criar pratos com o pouco que tinha na despensa.

Sua reviravolta ocorreu em 2001, quando retomou os estudos, prestou vestibular e cursou Direito, formando-se em 2011. No entanto, o amor pela cozinha sempre esteve presente em seu coração. Com muito estudo e prática, Érika se tornou chef de cozinha. Seus pratos são uma mistura perfeita de tradição e inovação, sempre surpreendendo quem tem a sorte de prová-los.



## DIREITO E GASTRONOMIA

Formada em Gastronomia pela Universidade Paulista – UNIP, ela se especializou em Gastronomia Internacional e Panificação em 2021. No campo do Direito, com especialização em Direito do Trabalho e Processo do Trabalho, atua em um renomado escritório de advocacia em Alphaville – SP. Lá, ela e sua equipe de advogados prestam assessoria jurídica a várias empresas, principalmente nos setores de Negócios Gastronômicos e Entretenimento.

Como chef, Érika ministra cursos e workshops em panificação, oferecendo assessoria gastronômica para pequenos negócios.

Está iniciando um projeto especializado em sonhos de padaria, com uma variedade de sabores, incluindo opções veganas e sem glúten. Além disso, está escrevendo um livro sobre uma chef de cozinha que mantém um centro de treinamento secreto de defesa pessoal para mulheres que vivem em situação de violência doméstica.

É defensora da educação financeira e do empreendedorismo para meninas e mulheres, acreditando que a independência financeira é crucial para a liberdade e a prevenção da violência doméstica.

Seus pratos preferidos para desenvolver são doces, especialmente brigadeiros e sonhos. Ela ama despertar memórias afetivas através dos sabores e aromas dos alimentos. Resumidamente, Érika uniu seu amor pelo Direito e pela Gastronomia e não consegue nem pretende separar essas duas áreas. Ela se define como a mulher da toga e do avental.

**"A Deus toda honra, toda glória!"**



**erikaborher**





# GASTRONEWS

Descubra o sabor das notícias

**NOTÍCIAS**

INFORMAÇÃO

**CONHECIMENTO**

PALES

TRAS

*sempre*

*atualizado*





# VAMOS COMEMORAR?

APRENDA COMO COMO COMERMORAR E MARCAR ESTA DATA!



Nessa edição da revista, coincidentemente no mês do meu aniversário (18/06), venho falar sobre Espumantes e Comemorações. Você sabia que o espumante era a bebida preferida de grandes astros como Coco Chanel e Napoleão Bonaparte? E não poderia ser diferente, né? O espumante é uma bebida muito saborosa e tem o costume de marcar momentos importantes na vida das pessoas, como celebrações, por exemplo: meu aniversário!

Por que não disponibilizar o espumante durante toda a festa, em vez de apenas na hora do brinde de comemoração? O espumante é uma bebida refrescante e leve, sendo uma combinação perfeita para estar junto aos amigos, conversando, rindo e se divertindo. Você gosta tanto de espumante que consumiria em outras ocasiões? E por que não? O espumante é sempre uma boa ideia em diferentes momentos da vida. A vida é passageira e curta, então por que deixar para depois aquele sabor explosivo do espumante, se você pode aproveitar esse prazer hoje?

Podemos fazer uma relação inteligente entre celebração e espumante. Você sabia que a ascensão dessa bebida foi marcada pela entrada das mulheres no mercado de trabalho? Anteriormente, as mulheres se reuniam apenas para tomar chá. Depois que começaram a trabalhar, conheceram os happy hours e se apaixonaram por essa bebida, que se tornou a preferida em momentos descontraídos.

Embora seja uma bebida frequentemente associada às mulheres, muitos homens também são grandes apreciadores. Principalmente no verão, o espumante pode estar no cardápio em muitos momentos. Veja alguns outros momentos especiais em que você pode incluir o espumante:

**No banho de banheira relaxante:** Seja inverno ou verão, um banho de banheira sempre é uma boa ideia. E se você adicionar saís de banho? Quem não merece um momento seu e único no final de um dia ou de uma semana de muito trabalho e tarefas concluídas? Experimente encher a banheira, colocar algumas velas no banheiro e apreciar uma ótima garrafa de espumante.

**Cozinhando:** Cozinhar é um momento de prazer, especialmente quando estamos dedicados a fazer uma receita que queremos muito saborear. Para acompanhar esses momentos na cozinha, coloque uma música de sua preferência e saboreie uma taça de espumante.

Aproveitando este tópico, vocês terão uma receita de prato que combina perfeitamente com o espumante!

Alem, dessa receita segue uma lista especial que preparei para vocês:

- Frutos do mar como ostras, caviar e foie gras;
- Massa com molho branco;
- Risoto de peixe ou polvo;
- Cozinha asiática;
- Carpaccio;
- Panetone e doces cremosos.



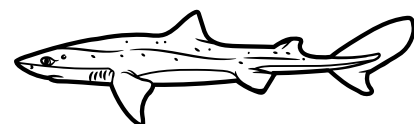
**chaffabiochagas**

**Veja receita do chef abaixo:**





# Cação ao molho picante



## INGREDIENTES

1 kg(s) de cação em postas

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

3 colheres de chá de Salsa, Cebola e Páprica defumada, para dar aquele sabor especial

1 unidade(s) de suco de limão

2 colher(es) de sopa de azeite

3 unidade(s) de tomates picados

8 colher(es) de sopa de molho de tomate pronto

2 unidade(s) de pimentas-dedo-de-moça picadas

1 vidro(s) de leite de coco (200 ml)

manjeriço picado (ou coentro) a gosto

1 xícara(s) de chá de camarão médio

Cação ao molho picante com camarão | Band Receitas

## MODO DE PREPARO

Tempere as postas de cação com sal, pimenta-do-reino, dois dentes de alho picados e o suco de limão. Deixe por 20 minutos. Em uma panela de fundo largo, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho restante.

Junte os tomates e refogue bem até começar a desmanchar. Acrescente o molho pronto, a pimenta-dedo-de-moça e metade do manjeriço.

Mexa bem até que se forme um molho encorpado. Junte o leite de coco, acerte o sal e coloque as postas de cação uma do lado da outra.

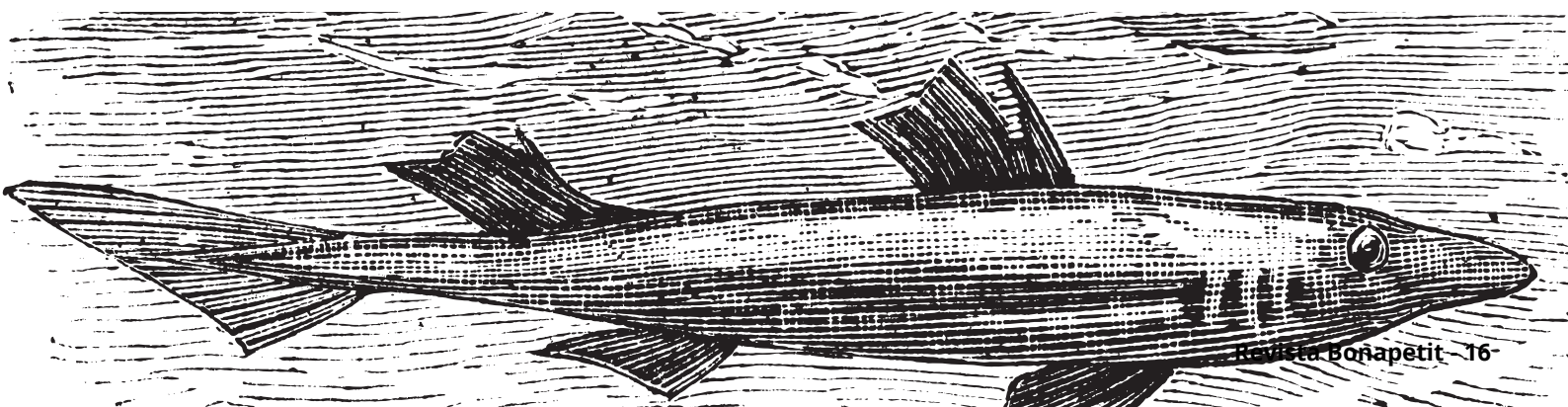
Deixe a panela semi tampada em fogo médio por 10 minutos até cozinhar o peixe.

Desligue a panela e reserve. Coloque azeite em uma frigideira, sele o camarão e adicione em cima do peixe. Polvilhe mais manjeriço e sirva.

Esse prato harmoniza bem com um espumante Brut.

**Chef Sommelier Fabio Chagas**

**Contato: 1196336-7719**





# GASTRONOMIA

# CRIATIVIDADE

---

## HERDADA



**Chef**



*Lucimara Martins Freitas*

Chef Lucimara nasceu em 15 de outubro de 1975, na cidade de Elói Mendes, localizada no interior de Minas Gerais. A caçula de uma família de dez irmãos, é filha de José Ferreira Martins, um lavrador analfabeto, e Vita Maria Martins, um exemplo de vida e superação. Desde criança, Lucimara foi influenciada pela gastronomia, vendo sua mãe criar pratos com os poucos alimentos disponíveis, utilizando ingredientes que hoje são conhecidos como PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

Sua atuação na área da gastronomia começou muito cedo, mas sua formação superior em tecnologia de gastronomia só chegou aos 40 anos. Lucimara passou por todas as áreas relacionadas à gastronomia. Foi balconista de padaria, teve uma padaria artesanal onde produzia todos os itens, atuou como auxiliar em restaurante e posteriormente como cozinheira. Também trabalhou em lanchonetes e pizzarias. Finalmente, tornou-se Chef de cozinha em um hotel de grande porte, onde desenvolveu uma paixão por hotelaria. Além disso, Lucimara também é professora de culinária.

Em sua cidade natal, ela atuou como chef de cozinha no Mario Armando Hotel, uma experiência da qual tem muito orgulho. Um ano depois, Lucimara foi promovida a gerente geral do hotel, consolidando sua carreira na área de hotelaria e gestão.



**lucimaramartinsfreitas**





Casa  
GABRIEL  
RODRIGUES



**casagabrielrodrigues**



**(51)999491130**

Na fazenda passo do jacaré, as azeitonas cuidadosamente colhidas, carregam a promessa de se transformarem em um **azeite de oliva extra virgem** de incomparável pureza e sabor

**Peça agora o seu**







Chef Rodrigo Ribeiro

## O personal chef na gestão de projetos

A maneira inusitada que surpreende

O Personal chef Rodrigo Ribeiro é natural de Teófilo Otoni-MG. Foi nas cozinhas de sua família, em Minas Gerais, que ele executou suas primeiras receitas, orientada e ensinada por seus pais e avós.

Em 2002, Rodrigo mudou-se para Florianópolis, onde teve seu primeiro contato com a culinária açoriana, que em muitos aspectos se assemelha às delícias da comida mineira. Fez diversos cursos rápidos na área de gastronomia e trabalhou em grandes eventos com renomados chefs de cozinha, mas nunca teve o objetivo de trabalhar em restaurantes. Sempre preferiu o trabalho de personal chef, uma trajetória que começou de maneira inusitada.

Por volta de 2016, após cozinhar no aniversário da mãe de um amigo, Rodrigo começou a receber convites para eventos gastronômicos, marcando o início de sua carreira como personal chef.

Com experiência prévia em Gestão de Projetos na área de tecnologia, foi fácil estruturar seu negócio, considerando toda a jornada de um evento, desde a execução de menus de qualidade até o controle de custos, organização do tempo, gerenciamento de equipe e cronograma do evento.

Atualmente, Rodrigo divide seu tempo entre trabalhar como consultor na área de tecnologia e organizar eventos gastronômicos, unindo suas duas paixões de maneira harmoniosa.



*"Eventos realizados com sabores e sucesso."*



**rodrigoribeirochef**





## CHEF LUIZ DA ROCHA CONQUISTA 3º LUGAR NO CONCURSO DA MELHOR FONDUE DO BRASIL

No último mês de abril, São Paulo foi o palco do prestigiado Mundial do Queijo, um evento que reúne os melhores talentos culinários do país. Entre os destaques da competição deste ano, o Chef Luiz da Rocha, de Campos do Jordão, conquistou o terceiro lugar no concurso da Melhor Fondue do Brasil. Sua criação, o Fondue da Mantiqueira, encantou os jurados ao trazer os autênticos sabores da Serra da Mantiqueira para este prato icônico.

Chef do Grupo Silva & Cruz, que opera oito cozinhas em restaurantes e hotéis na região, Luiz da Rocha é conhecido por sua habilidade em transformar ingredientes locais em experiências gastronômicas memoráveis. A Fondue da Mantiqueira é uma prova disso: uma combinação harmoniosa de vinho e queijos selecionados da Mantiqueira, criando um sabor único que conquistou não apenas os críticos, mas também o público presente no evento.



**luizdarocha**

## ACONTECE NA SERRA DA MANTIQUEIRA



O sucesso da Fondue da Mantiqueira também destaca a excelência e a inovação que marcam o Grupo Silva & Cruz. Com uma abordagem que valoriza ingredientes locais e técnicas culinárias refinadas, o grupo tem se destacado em Campos do Jordão, atraindo turistas e moradores locais que buscam experiências gastronômicas de alta qualidade.

Para os amantes da boa mesa, a vitória de Luiz da Rocha no Mundial do Queijo é um convite para explorar os sabores da Serra da Mantiqueira.

Aqueles que desejam provar a fondue e todas as outras criações do Chef podem visitar os estabelecimentos do Grupo Silva & Cruz, em Campos do Jordão e Ubatuba. Além da fondue premiada, os visitantes podem esperar uma variedade de pratos que refletem o compromisso do grupo com a autenticidade e a inovação na culinária.

**“Foi uma honra representar a Serra da Mantiqueira e trazer um pouco dos nossos sabores para um evento tão importante”, declarou Luiz da Rocha, feliz com a conquista. “Esse prêmio é um reconhecimento do potencial gastronômico da nossa região e do trabalho dedicado que realizamos em nossos hotéis e restaurantes.”**





# FONDUE DA MANTIQUEIRA



## INGREDIENTES

350g de Queijo de Lobato

200g de Queijo Cabral

300ml de Vinho Branda Sauvignon Blanc

3 dentes de alho

3 folhas de louro fresco

5 galhos de tomilho fresco

1 colher de sopa de pimenta da Jamaica

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de chá de noz moscada ralada

Pão italiano em cubos para degustação

## Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o vinho, o alho, o louro, o tomilho e a pimenta da jamaica.

Em fogo médio, reduza pela metade. Rale os queijos Lobato e Cabral, adicione o amido de milho e a noz moscada ralada na hora. Misture bem. Assim que a redução de vinho e especiarias estiver pronto, coe de modo que não fique nenhum resíduo. Leve a redução ao fogo baixo e vá adicionando a mistura de queijos pouco a pouco. Use um fouet para mexer. Assim que derreter totalmente os queijos, estará pronto para servir.



Restaurantes e Hotéis assinados pelo Chef Luiz da Rocha:





Regis Nascimento, natural de Maceió, Alagoas, possui um currículo impressionante que inclui experiência nos melhores resorts do Brasil. Esse trajeto o transformou em um dos Chefs mais requisitados do país, tanto para atuar em diferentes cozinhas quanto para organizar e treinar colaboradores.

Regis iniciou sua carreira como auxiliar de cozinha, dedicando muitos anos à culinária brasileira. Ele buscou formação nas melhores escolas de gastronomia, cursando e se formando como Tecnólogo em Gastronomia. Esses conhecimentos e inspirações o levaram a se dedicar integralmente à elaboração de pratos autorais, à criação de fichas técnicas e à participação em eventos de enogastronomia. Sua paixão pelo "food design" é evidente, vendo nas montagens dos pratos a mesma harmonia de cores e sofisticação que um arquiteto vê ao criar um ambiente.



O Chef Regis Nascimento é mais do que um cozinheiro; ele é um criador e inovador que eleva a apreciação gastronômica. Seus pratos, que carregam sua assinatura desde a entrada até a sobremesa, são uma verdadeira obra de arte.

Atualmente, Regis reside na Praia do Marceneiro, em Alagoas, uma região inserida na rota ecológica. Após percorrer diversos estados como Santa Catarina, São Paulo, Minas Gerais, Pernambuco, Ceará e Goiás, ele comprova o ditado: "o bom filho a casa torna".

Com uma carreira de 26 anos, Chef Regis Nascimento continua em busca da perfeição, com o objetivo de encantar a todos. Ele se considera um eterno aprendiz, sempre em busca de novos conhecimentos, técnicas e metodologias de trabalho. Diariamente, ele se dedica aos estudos da arte de cozinhar, reafirmando seu compromisso com a excelência gastronômica.



**cheffregisnascimento**



# Torta Rede Velvet

**Chef** Murilo Queiroz

## Massa:

200 gr de bolacha maizena

100 gr manteiga temperatura ambiente

## Recheio:

150 gr de chocolate branco

500 gr de creme cheese

150 gr chantilly batido

200gr geleia de frutas vermelha.

## Massa - Modo de preparo.

Bater as bolacha no liquidificador reserve depois colocar a manteiga e misture tudo até ficar uma só massa ,ai vc colocar nunha forma de 20 de diâmetro e colocar na geladeira por 30 minutos.

## Modo de Preparo - Recheio.

Colocar para derreter chocolate reserve, na batedeira colocar o creme cheese chocolate até misturar bem .depois coloque no baul acrescentar o restante do ingredientes misturar bem e depois colocar na forma espere geladeira por 5 horas



Em 2006 o chef Murilo, iniciou sua carreira em uma padaria e rapidamente desenvolveu uma paixão pela arte da confeitaria, especialmente na criação de bolos e tortas. Atualmente, é Chef de Confeitaria com muito orgulho, comandando uma equipe de 8 funcionários em uma padaria localizada na zona leste de São Paulo. Sua trajetória reflete dedicação e amor pelo ofício, transformando ingredientes simples em verdadeiras obras de arte que encantam os clientes diariamente.



**qdelicia\_confeitaria\_artezanal**





# Oseas<sup>chef</sup> Balbino

Laços familiares dentro da gastronomia!



 oseaslace

Com 15 anos de dedicação à gastronomia, o chef Oseas começou sua trajetória no Senac, onde fez sua primeira formação como cozinheiro. Seu relacionamento com o mercado profissional o levou a trabalhar em um restaurante, enfrentando muitos desafios e alcançando a posição de chefe de cozinha.

Buscando aperfeiçoamento, ele voltou a estudar no Senac, fazendo cursos de liderança e conhecimento técnico. Esse universo da gastronomia o levou a um convite para estudar e trazer do exterior a cultura mística do México. Ele morou no México para inaugurar um restaurante em León e conheceu o restaurante Cheesecake Factory, aumentando ainda mais sua paixão pela culinária.

Quando a empresa em que trabalhava encerrou suas atividades no Brasil, ele migrou para o mercado de eventos. Seu primeiro evento foi realizado pela revista Veja no Castelo de Petrópolis. Decidido a seguir esse caminho, ele abriu sua própria empresa em parceria com sua esposa e sócia, Kerzya. Nesse período, teve a oportunidade de atuar em eventos em hotéis, uma experiência intensa que hoje o coloca como chef de cozinha em um hotel.

Atualmente, ele está concluindo mais uma formação na faculdade IBMR.

Entre os maiores desafios de sua carreira, destaca-se morar no exterior sem conhecimento prévio da cultura e do idioma, uma experiência que ele considera maravilhosa.

Seu hobby é cozinhar para a família e amigos em sua cozinha gourmet em casa, onde ele aprecia a degustação de pratos e a oportunidade de compartilhar sua paixão pela gastronomia.





# Chef Nicolas Ferreira



Nícolas Ferreira, natural de Caconde-SP, tem 23 anos e é formado em Gastronomia pela Universidade São Francisco (2021). Desde muito jovem, ele nutre uma paixão pela culinária, inspirada por sua avó e sua mãe, que sempre estiveram à frente das refeições em família. Essas memórias carinhosas dos almoços em família formam a essência de sua culinária.

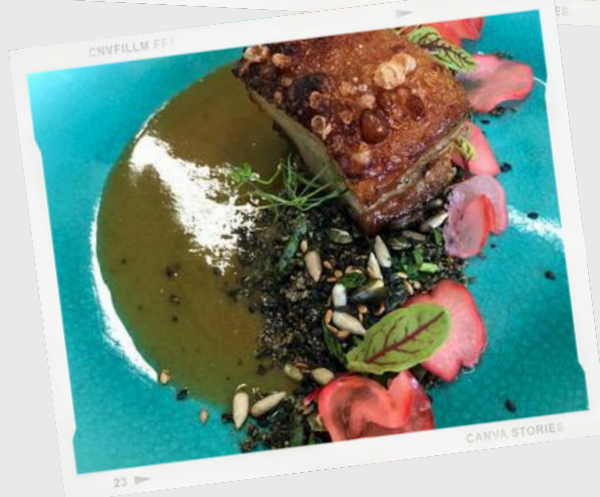
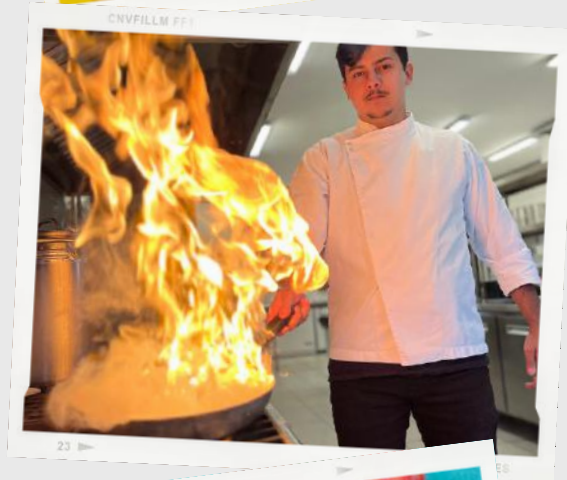
Aos 19 anos, Nícolas iniciou sua trajetória profissional estagiando em diversos restaurantes, onde absorveu e aprendeu o máximo possível, especialmente no setor operacional, um de seus principais domínios hoje. No final de sua graduação, ele conseguiu sua primeira oportunidade como cozinheiro, começando no Garde Manger e rapidamente dominando todos os setores da cozinha, incluindo a parrilla.

Aos 21 anos, Nícolas teve sua primeira oportunidade de chefear uma cozinha, o que lhe proporcionou uma vasta experiência prática em operacional, demanda, controle de estoque, controle de produção, gestão de pessoas e muito mais. Um ano depois, ele se pós-graduou em Gastronomia Contemporânea pela Faculdade Unlca ProMinas (2023), ampliando ainda mais seus conhecimentos e se tornando um especialista na área.

Com cinco anos de dedicação profissional à gastronomia, Nícolas atualmente atua como Sous Chef em uma das unidades do Fazenda Churrascada, em Campinas-SP. Este prestigiado estabelecimento no ramo de churrasco e culinária interiorana o reaproxima de suas raízes, permitindo-lhe manter a conexão com suas origens enquanto aplica técnicas contemporâneas.

Nícolas possui domínio completo de todos os setores da cozinha e da parrilla e continua a aperfeiçoar suas técnicas e expandir seus conhecimentos, com o objetivo futuro de abrir sua própria escola de gastronomia. Paralelamente, ele atua como professor de confeitaria em um curso técnico em Campinas. A confeitaria foi um dos primeiros contatos de Nícolas com a gastronomia e, apesar de não ser sua maior especialidade, ele sempre valorizou o estudo e a prática nessa área para uma formação completa.

Hoje, Nícolas ministra aulas de confeitaria, transmitindo conhecimentos e destacando a importância dessa área na transformação da vida das pessoas que dependem da profissão para seu sustento, posição na qual ele próprio já esteve. Ele enfatiza essa experiência pessoal para inspirar e motivar seus alunos a perseguirem a excelência na confeitaria.



 **ochefnicolas**

# 50 *Receitas Autôquais*

EDIÇÃO ESPECIAL #3  
GUIA COMPLETO DE  
TALENTO E INOVAÇÃO



INSCRIÇÕES ABERTAS  
**19-999750146**

**BONAPETIT.**  
A melhor Revista de Gastronomia





# CHEF RENAN LUZ renanluz\_o

Renan Luz, natural de Mauá-SP, é um jovem cozinheiro de 28 anos que vem ganhando destaque na gastronomia do ABC Paulista. Atuando na área desde 2013, Renan possui vasta experiência em culinárias italiana, oriental, brasileira e contemporânea. Seu contato com a culinária começou na infância, observando sua mãe no fogão. Aos 14 anos, por necessidade, ele já preparava diariamente refeições para si e suas irmãs.

Renan acredita que a educação e o conhecimento podem transformar vidas. Com essa filosofia, ele sempre foi ávido por aprender coisas novas, o que o levou a fazer muitos cursos de culinária, ler inúmeros livros e, eventualmente, se graduar em Gastronomia pela UniCesumar. Seu talento foi reconhecido em diversas competições culinárias, conquistando o 2º lugar no concurso de risoto promovido pelo chef Ícaro e sendo finalista no Hansik Contest 2022, um campeonato de culinária coreana promovido pelo Centro Cultural Coreano no Brasil (KCC Brazil).

Anthony Bourdain é sua maior influência, especialmente pela citação: "Sem experimentação, sem a vontade de fazer perguntas e experimentar coisas novas, certamente nos tornaremos estáticos, repetitivos e moribundos." Esta filosofia define a culinária de Renan, que acredita ser "um movimento constante que soma cultura e experiências pessoais, resultando em algo novo e original, ainda que seja clássico ou simples."



Renan é um amante das clássicas pastas italianas e pratos sutis e delicados como tataki's a base de um bom ponzu. Atualmente, ele busca novos desafios alinhados à sua experiência. Ele atua na gestão e operação de sua empresa de personal chef, Hikari.Cocina, proporcionando pratos e memórias inesquecíveis. Além disso, Renan trabalha na clássica Cantina Balderi e Pasta, em Santo André, onde diariamente serve refeições que unem o tradicional com o novo de forma simples e bem-feita. Com uma carreira marcada por dedicação e inovação, Renan Luz continua a buscar a perfeição e a experimentação em sua culinária, sempre com o objetivo de encantar e surpreender seus clientes.



**Hikari.Cocina**

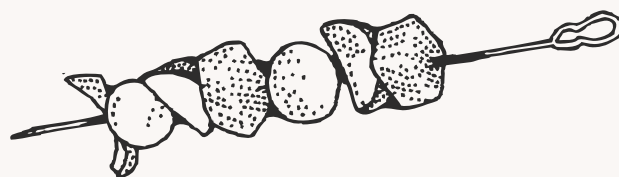


# Chef Thiago Bigão

*our December newsletter*



novas fronteiras na gastronomia,  
sempre buscando inovar e encantar  
com suas combinações únicas de  
sabores e texturas



## Foco na ascensão, determinação e luta

A clássica combinação brasileira "cerveja-churrasco-futebol" resume bem a trajetória de estudo, trabalho e dedicação do Chef Thiago Bigão. Esta tríade não apenas reflete suas preferências pessoais, mas simboliza sua jornada na Gastronomia.



**thiagobigaogastronomia**



## Habitos e Armonizações

O hábito de se aprofundar em seus interesses fez com que a cerveja se tornasse mais do que uma preferência; ela se transformou em um objeto de estudo. Thiago participou do curso de sommelier de cerveja na Escola Mineira de Sommelieria, o primeiro passo que despertou sua paixão pela cozinha. Foi nas harmonizações entre bebidas e comidas que Thiago Bigão começou a experimentar sabores e texturas em casa. "Minha esposa, na época namorada, se tornou 'cobaia' das minhas invenções", relembra ele.





## Sua grande paixão

A transição dos testes caseiros para o curso de Gastronomia foi rápida. "Como na minha vida tudo acontece muito rápido, nos primeiros meses de curso fui contratado como estagiário no único hotel cinco estrelas de Minas Gerais, o Ouro Minas", conta Thiago. Em uma ascensão acelerada, um ano depois, ele assumiu o cargo de chef executivo.

Sua paixão pelo churrasco também se destacou. Como amante das boas carnes, ele participou como cozinheiro, chefe de estação e curador dos maiores eventos de churrasco do Brasil, enquanto já prestava consultoria para restaurantes e eventos.

Por fim, sua ligação com o futebol o levou a se tornar um dos chefs da Arena MRV, onde cuida da "cozinha da hospitalidade", atendendo os 112 camarotes do estádio. "Posso dizer que já trabalhei com algumas de minhas paixões", afirma Thiago, destacando que sua maior paixão é seu filho, Jorge.



## Feito com muito carinho

Apesar de sua ampla experiência, Thiago tem um carinho especial pela culinária mineira, que procura sempre trazer nos seus pratos. Um exemplo é sua popular sobremesa "rocambole de goiabada selada na brasa com sorvete de queijo", que destaca o sabor autêntico de Minas Gerais em suas criações culinárias.





## GSH Live inaugura novo restaurante



Arena MRV, do Atlético-MG, está prestes a inaugurar um novo restaurante no estádio, com infraestrutura inédita no Brasil. Este é mais um projeto da GSH Live, que já opera alimentos e bebidas em todos os bares e camarotes da Arena desde a inauguração. A GSH Live, uma das maiores empresas de catering do país, também atua na Europa e combina tecnologia com pratos exclusivos assinados por chefs renomados, prometendo uma experiência sofisticada para os torcedores.

O novo restaurante contará com uma área VIP com duas salas de vidro, oferecendo um ambiente acolhedor, elegante e serviços exclusivos. Previsto para inaugurar em outubro, o espaço VIP terá uma vista privilegiada do estádio e poderá ser usado para eventos esportivos e de entretenimento, com opções de locação pontual ou por temporada.

Desde sua abertura em abril de 2023, a Arena MRV tem sido um sucesso, atraindo um público fervoroso. Nos primeiros 20 jogos do Atlético-MG no novo estádio, foram registrados 625 mil torcedores, criando uma atmosfera vibrante. A infraestrutura destaca-se pela eficiência e variedade de opções, com 1,5 milhão de itens vendidos nos bares, incluindo 888 mil latinhas de cerveja. Foram consumidos 495 mil litros de bebidas e mais de 1,4 milhão de copos distribuídos.

A oferta gastronômica é ampla, com 51 mil quilos de alimentos comercializados e mais de 150 mil itens como espetinhos, pizza, hambúrgueres e hot-dogs. O feijão tropeiro, prato popular em Minas Gerais, foi o destaque, com 62 mil porções servidas. Esse movimento gerou uma receita líquida de 5,2 milhões de reais, evidenciando a atratividade da Arena MRV.

3

Cozinhas de  
produção

42

Bares para  
atendimento aos fãs

1

Restaurante com  
vista panorâmica

+112

Camarotes

**Inspirada nos modelos de sucesso do “Braza” e do “La Coppa” do Allianz Parque, a Arena MRV busca elevar a experiência dos torcedores com conforto e momentos inesquecíveis. As negociações para a locação das salas VIP já estão abertas e podem ser feitas com a equipe da GSH Live, que promete experiências de alto padrão e conforto incomparável, transformando cada evento em um espetáculo memorável.**





# Chef Bruno Michel

## FUTURO PROMISSOR



### O MELHOR DA VIDA SENDO COMPARTILHADO

O Chef Bruno Michel é especialista em saladas e pratos de entrada. Sua paixão pela culinária começou na infância, observando sua mãe e avós cozinhando. Originário de uma família nordestina e festiva, ele sempre apreciou os grandes banquetes familiares. Hoje, uma de suas maiores paixões é receber amigos em casa para cozinhar, compartilhar boas risadas e desfrutar do melhor da vida: comer.

Bruno é estudante de nutrição e se formou em gastronomia em 2013. Em 2017, ele concluiu uma pós-graduação em gestão de negócios em serviços de alimentação e possui várias outras especializações. Em 2015, começou a trabalhar na Gate Gourmet, uma multinacional de gastronomia, onde se formou como Garde Manger, graças à dedicação, persistência e ao auxílio de grandes profissionais.

Ele também atuou como professor de gastronomia no Senac SP e como Chef consultor para redes de hotelaria. Atualmente, é Chef Garde Manger da Rede Divino Fogão, que comemora 40 anos este mês. Desde 2021, Bruno Michel tem elaborado cardápios, desenvolvido receitas e treinado equipes em todo o Brasil, desempenhando um trabalho repleto de amor, estudo e paciência.



### SEJA CORDIAL COM REQUINTE!

Um dos maiores sonhos de Bruno na gastronomia sempre foi viajar o mundo trabalhando e cozinhando, um sonho que ele está realizando com grande satisfação. Para ele, o grande diferencial de um chef está na boa apresentação, cordialidade e requinte. Ele acredita que as pessoas sempre esperam uma grande experiência de um chef, seja na parte quente ou fria da cozinha. No entanto, ele ressalta que o simples, quando bem feito e bem apresentado, é inesperado e agradável.

Com uma trajetória marcada pela dedicação e busca constante por aperfeiçoamento, o Chef Bruno Michel continua a encantar paladares e a inspirar grandes profissionais da área da salada com sua paixão pela culinária e seu compromisso com a excelência.



**BRUNOBRUNOISE BRUNORIQUEZA**

Revista Bonapetit - 31





# Cristiano Alves

## - CREATIVE CHEFF -

Cristiano Alves, natural de Gramado, RS, é um renomado chef com mais de 24 anos de experiência na área da gastronomia. Formado em Gastronomia pela Castelli e em Processos Gerenciais pela UNOPAR, sua trajetória foi inspirada pelo seu tio, também chef, que lhe apresentou a profissão em sua cidade natal, famosa pela gastronomia e pelas grandes oportunidades.

Cristiano iniciou sua carreira ainda jovem, como auxiliar de cozinha em um hotel renomado de Gramado. Lá, ele começou com tarefas básicas e ajudava na organização, mas sua dedicação e talento rapidamente abriram novas oportunidades.

Após um período no Hotel Serra Azul, ele se transferiu para o Hotel Laje de Pedra, onde desenvolveu um interesse especial pela confeitaria.

Em apenas três meses, foi promovido a chefe da confeitaria, dando início aos seus estudos e especializações na área.

Após sete anos no Laje de Pedra, Cristiano buscou crescimento e se mudou para o Hotel Serrano, onde atuou por três anos como Chef Pâtisserie. Desejando expandir seus horizontes, ele se especializou em menu confiante, cardápios e consultorias, trabalhando com chefs conceituados como Fred dos Anjos. Essa experiência foi um divisor de águas em sua carreira, levando-o a atuar em diversos restaurantes da região e de outros estados.

Cristiano fundou a empresa Cristiano Alves Creative Chef, onde se destacou com sua abordagem de cozinha emocional. Seu reconhecimento no campo lhe rendeu o posto de chef residente no Parque Olivas de Gramado.



**cristianoalves\_creativecheff**



# Chef Luciana Cassaboni

## TALENTO E VONTADE



### Ingredientes para o sucesso

Luciana Cassaboni, natural de Encruzilhada do Sul, Rio Grande do Sul, é uma renomada chef que transformou sua paixão pela gastronomia em uma carreira brilhante. Vinda de uma família humilde do interior, Luciana sempre sonhou em cursar gastronomia, mas as condições financeiras eram um obstáculo. Esse sonho começou a se tornar realidade quando ela se mudou para Santa Cruz do Sul e conseguiu ingressar na Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC) como bolsista.

Desde o início de sua jornada na gastronomia, Luciana se dedicou intensamente à profissão e aos estudos, experimentando novas sensações e sabores. Após concluir sua graduação em 2016, teve a oportunidade de trabalhar e dar aulas no laboratório de gastronomia da UNISC. Com o tempo, se especializou em Gestão de Eventos, Panificação e Confeitaria, e História da Alimentação e Patrimônio Cultural. Este ano, ela conquistou uma bolsa para o mestrado na área.

Além de seu trabalho acadêmico, Luciana ministra oficinas, capacitações, consultorias e realiza eventos, ações sociais e beneficentes, e faz parte do GRUPO DO BEM. Seu talento e criatividade foram reconhecidos em 2023, quando recebeu o Prêmio Inovação na Aquicultura Brasileira na Aquishow em São José do Rio Preto, São Paulo, pela criação de uma sobremesa de peixe.

Luciana também é conhecida por suas confrarias, onde cria entradas, pratos principais e sobremesas usando cerveja artesanal como ingrediente.



"Minha gratidão a Deus, à minha família, especialmente ao meu marido Jefferson Cassaboni, e pessoas muito especiais, essenciais na minha trajetória e conquistas"



**lucianacassaboni**





# MISTURA DE SABORES

## PROPOSTA MODERNA



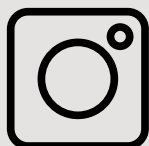
Um mergulho profundo nas culturas de diversos países que buscam cada vez mais deixar sua marca nos pratos e tradições gastronômicas.

**M**arcelo, de 33 anos, iniciou sua jornada na gastronomia há nove anos, após se formar em Comércio Exterior pela Universidade Mackenzie. Inspirado pela culinária tradicional de sua família, com ascendência libanesa por parte da mãe e italiana por parte do pai, ele sempre sentiu uma profunda curiosidade e paixão pela cozinha. Sua decisão de seguir esse sonho o levou à Europa, onde se formou em Gastronomia pela HRC Culinary Academy.

Durante seus estudos, Marcelo estagiou na Bélgica e nos Estados Unidos. Após a graduação, retornou à Bélgica para trabalhar no local onde fez seu primeiro estágio. Logo depois, foi convidado pelo Chef Executivo a integrar um novo projeto, onde alcançou sua primeira posição de gerência como Sous Chef em um restaurante com uma estrela Michelin. No entanto, a pandemia obrigou o fechamento do restaurante, e Marcelo decidiu voltar ao Brasil para passar um tempo com sua família. Durante esse período, trabalhou principalmente com consultoria gastronômica em São Paulo e no interior.

Posteriormente, Marcelo retornou à Europa, desta vez para Copenhague. Atualmente, ele é Chef Executivo em um restaurante com uma proposta moderna, que mistura sabores escandinavos, franceses e latinos, utilizando sempre alimentos orgânicos e sazonais. Sua missão é oferecer aos convidados uma experiência de "social fine dining".

Marcelo acredita que a experiência em diversos tipos de cozinha e funções é essencial para um chef. Sua abordagem foca na exploração de sabores frescos, complexos e em matérias-primas obtidas de maneira sustentável. Seu grande sonho é valorizar a profissão de cozinheiro, mudando a percepção de que cozinhar é algo simples ou de menor valor, destacando a dedicação, os sacrifícios e o estudo que a profissão exige.



*a variação de sabores em pratos criados pelo chef Marcelo destaca-se não somente no olhar mais também no prazer do paladar!*







# Chef Felipe Cunha

 cheffelipecunha

Com um compromisso inabalável com a excelência, o Chef Cunha dedica-se a cada detalhe, transformando ingredientes de qualidade em verdadeiras obras de arte. Sua abordagem única e visionária na confeitaria é uma celebração de sabores, texturas e estética, proporcionando uma experiência gastronômica inesquecível para todos os que têm o prazer de saborear suas delícias.

O Chef Felipe Cunha é a mente criativa por trás das irresistíveis criações da Harmonique Confeitaria. Com especializações em alguns dos mais renomados centros de estudos, como a Escola Laurent Suaudeau, Academia de Confeitaria Flavio Federico, Nestlé e Senac, o Chef Cunha traz consigo um vasto conhecimento e uma paixão inigualável pela arte da confeitaria.

Sua formação exemplar é complementada por uma sólida experiência profissional. Durante seis anos, Felipe foi destaque no luxuoso Palácio Tangará, onde refinou suas habilidades e elevou os padrões da confeitaria a novos patamares. Atualmente, ele ocupa o prestigiado cargo de Chef Pâtissier no Fasano Itaim, onde continua a encantar os paladares mais exigentes com suas criações inovadoras e sofisticadas.

# HARMONIA GASTRONOMICA

 harmoniqueconfeitaria



  
  
**Harmonique**  
confeitaria



**Massa** (não precisa por sal devido o sal do bacon)

- 100 g Farinha de trigo s/fermento
- 1 ovo grande ou 2 ovos pequenos
- Molho (deixa para acertar o sal, depois que acrescentar o bacon e a calabresa)
- 6 tomates bem maduros
- ½ cebola media
- 6 dentes de alho
- 100 g de bacon
- 150 g de calabresa
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta do reino à gosto

#### Modo de preparo:

##### Massa

Sovar a massa até ao ponto de não grudar nas mãos (+/- 25 minutos) Depois de descansar por 30 minutos, separe-a em 4 porções

Utilizando um rolo de massa, vamos cilindrar a massa até ficar o mais espesso possível Enrolar a massa cilindrada e com auxilio de uma faca cortar tiras na espessura de 1 cm (formato de talharim)

##### Molho

Picar bacon e calabresa em quadradinhos do mesmo tamanho picar a cebola em pedaços bem pequenos, e os tomates podem ser cortados em tamanhos maiores, mas retirando a semente (para baixar a acidez do molho)

Numa frigideira grande de borda alta, comece fritando o bacon e depois a calabresa na própria gordura do bacon (reserve o bacon e a calabresa). Na mesma frigideira comece refogando a cebola e o alho, e depois colocar todo o tomate picado. Deixa soltar todo o liquido do tomate, depois acrescente o bacon e calabresa, que estavam reservados.

No momento de colocar o tomate no molho, é o mesmo momento que coloca a massa para cozinhar na água fervente (1 litro com 2 colheres de sopa de sal), a massa vai cozinhar por 9 minutos.

Com o molho já reduzindo com liquido que soltou do tomate e cebola, acerte o ponto do sal, e vamos colocar a massa fresca direto da panela do cozimento, para a frigideira com molho, depois que misturar bem a massa com o molho, acrescente duas conchas da água do cozimento da massa, deixando reduzir o molho e terminar o cozimento da massa no próprio molho. Depois é só servir, regado com uma taça de um bom vinho tinto.

# MASSA FRESCA AO a brasileira MOLHO

Receita pelo chef **Edu Aquino**



“

A gastronomia é um prazer contínuo, e cozinhar para alguém é uma das melhores formas de expressar amor e respeito. Espero ter contribuído ao compartilhar um dos meus momentos mais prazerosos, aqueles que passo cozinhando para as pessoas que gosto, celebrando o convívio e a boa comida.

”



**chef.eduaquino**





## Chef Cristina Jonas

### A riqueza e amplitude na gastronomia

A Chef Cristina Jonas, natural de São Paulo, tem 47 anos e é uma apaixonada pela gastronomia desde a infância. Formada em consultoria, gestão de pessoas, e serviços de bares e restaurantes com ênfase em vinhos, Cristina também é uma gastróloga, empreendedora e palestrante.

Sua paixão por cozinhar surgiu na infância, crescendo em uma família grande onde as reuniões eram frequentes e sua avó comandava o fogão. Os pratos eram simples, mas os sabores, aromas e criatividade de sua avó ao cozinhar sempre a encantaram.

Em 2020, Cristina fez sua primeira formação em gastronomia pela Gastromotiva na Anhembi Morumbi e, desde então, nunca parou.

Ela participou de cursos na Gastronomia Periférica, um projeto voltado para a sustentabilidade e reaproveitamento de alimentos, e estagiou no restaurante O Da Quebrada.

Sempre em busca de qualificação, Cristina entende a riqueza e amplitude da culinária, com suas diversas culturas e tradições. Apesar de ter uma predileção pela doceria, ela também ama a culinária italiana e nordestina.



## faz parte amar ao proximo



Formou sua família cedo e é mãe de três filhos. Após dedicar-se a eles por alguns anos, decidiu buscar suas próprias realizações. Um de seus maiores feitos na gastronomia foi cozinhar durante a pandemia em uma cozinha solidária, levando um pouco de calor humano através da comida aos mais necessitados em um momento de caos e incerteza.



Atualmente, Cristina empreende e não pensa em parar, com planos e metas para um futuro promissor. Ela deixa uma reflexão inspiradora: nunca é tarde para buscar a si mesmo, seus planos e sonhos. O que começou com simples biscoitos amanteigados evoluiu e ainda tem muito a crescer.



**delyciasdacris\_1**



**Chef**

# Tânia Bastos **CAKES,**

Para a chef baiana Tânia Bastos, cozinhar vai além de preparar alimentos; é um ato de criar e ressignificar pratos, oferecendo uma experiência única a quem os degusta. Conhecida nacionalmente como vencedora do reality "Que Seja Doce", exibido pelo canal GNT, Tânia Bastos é uma gastrônoma de excelência em todas as áreas da gastronomia, desde a cozinha francesa até a brasileira. Recentemente, ela se tornou membro da Federação Italiana de Cozinheiros – Associazione Estera Brasile (FIC Brasile), uma entidade oficial no Brasil que representa a FIC Itália e é reconhecida pela WACS (World Association of Chefs Societies).



Tânia Bastos ministra aulas de cozinha italiana, cozinha quente francesa, técnicas e habilidades culinárias, cozinha fria, cozinha brasileira e nordestina na Uninassau e Unifacol. Além disso, ela é instrutora de formação profissional do Senac-PE e consultora em gastronomia.

Formada em Gastronomia, com especializações em Gestão na Qualidade e Segurança dos Alimentos e Cozinha Autoral pela PUCRS, e em Pâtisserie de Boutique pela Ecole Lenôtre, em Paris, Tânia ficou famosa pelo seu trabalho na alta confeitaria e no "plating" de sobremesas, que é a arte de montar as sobremesas no prato de forma organizada e atraente. Sua criatividade levou ao desenvolvimento do que ela chama de confeitaria de vanguarda, utilizando técnicas clássicas e ingredientes nativos e sazonais, como uma Tarte Tatin com caqui, jambo e caju.

Uma de suas criações premiadas no Brasil é o "Cupcake Ouro Verde", um pequeno bolo feito com massa de licuri (um tipo de amêndoa comum no sul da Bahia), recheado com doce de umbu (fruta típica do sertão nordestino), decorado com umbu em calda e coberto com pralinê de licuri.

Tânia Bastos mora há 22 anos em Recife, Pernambuco, mas é natural de Jussara, na Bahia, onde deu seus primeiros passos na culinária ainda na adolescência. Aos 12 anos, costumava ajudar na cozinha de casa, especialmente durante as festas juninas, o que consolidou sua paixão pela gastronomia nordestina. Tânia frequentemente pesquisa ingredientes e preparos da culinária regional e está prestes a lançar um livro sobre o resgate das sobremesas antigas dos estados nordestinos. A chef Tânia Bastos está se preparando para lançar cursos digitais focados na doçaria nordestina, com receitas de todos os estados, como Baba de Moça de Murici, bolo de macaxeira, bolo pé de moleque e bolachinhas de nata. Ela afirma: "A ideia é resgatar doces tradicionais e compartilhar o amor pela nossa rica gastronomia."



**cheftaniabastos**





# JATOBÁ

MAIS UM FRUTO DA BIODIVERSIDADE  
BRASILEIRA QUE GANHA O MUNDO COM  
A GASTRONOMIA



Artigo especial

[emporio.flamejanteclub](https://emporio.flamejanteclub.com.br)

Para muitos povos, a mesa constitui um espaço sagrado, reverenciado por aglutinar a família nos momentos mais nobres do dia: as refeições principais. Há um misto de técnica, arte e amor à família materializado no preparo dos alimentos e no trabalho que proporcionou a fartura, a subsistência do corpo, a confraternização diária e o agradecimento.

Isso explica o esmero na escolha de uma mesa como mobiliário e o capricho na sua guarnição com toalhas, travessas, pratos, talheres, copos e ornamentos. Mesmo nas mesas mais simples ou nos suportes improvisados para abrigarem os alimentos, o espírito de união, esperança e agradecimento permanece.

A coleta, a caça e a pesca marcam os primórdios da alimentação humana, chegando à sofisticação da culinária moderna. Nossa ancestralidade e a busca pela saúde, em tempos de desnaturalização extrema, nos levam a voltar à natureza, mãe de todas as ofertas. E, nesse contexto, a tropicalidade brasileira coloca o país entre os mais privilegiados.



**Prof.ª dr.ª Izabel Castanha Gil**  
**Idealizadora do Projeto Jatobá**



[izabel.castanha](https://www.instagram.com/izabel.castanha)

Numa releitura que envolve ciência, técnica e arte, a gastronomia tem um papel relevante ao apresentar os recursos naturais (tanto vegetais quanto animais) com novas cores, aromas e sabores. Esse é o caso do fruto nativo jatobá (*Hyenaea sp.*).

Consumido historicamente por povos indígenas e comunidades tradicionais, esse fruto vem ganhando a apreciação de novos públicos ao se “domesticar” o cheiro forte da polpa por meio da torra da farinha. O fruto sagrado para alguns povos nativos chega a nossa mesa por meio de receitas simples e outras sofisticadas que nascem da criatividade e do talento do chef Édipo Willian dos Santos.

Essas criações gastronômicas estruturam um dos pilares da cadeia de valor do fruto nativo jatobá, em desenvolvimento pelo Projeto Jatobá, iniciado no extremo oeste paulista e que já se estende para outras regiões e outros países.

Na edição da revista Bonapetit do mês de julho, inteiramente dedicada à cadeia de valor do jatobá, você conhecerá melhor o processo criativo do chef Édipo e como a gastronomia está (re)significando o consumo do fruto, o Projeto Jatobá (em suas múltiplas dimensões) e Latitude 21 Frutos Nativos e Produtos, a precursora do referido projeto.





# Chef Rafael Cayres



## Existe um caminho a percorrer ...

Para alguns, a escolha pela gastronomia é deliberada, mas o Chef Rafael Cayres gosta de dizer que foi a gastronomia que o escolheu. Nunca imaginou ser um chef. Durante a faculdade de Turismo, teve aulas com a Chef Andreia Pimentel (conhecida pelo programa da Eliana no SBT) e lembra-se da ansiedade por cada aula seguinte, que sempre eram divertidas. Foi aí que tudo começou.

Por acaso, começou a fazer alguns sushis em casa para receber amigos. Um ano depois, tornou-se sushiman, trabalhando nessa função por seis anos. Passou por alguns bares, lavou muita louça e limpou muito chão, sempre focado no presente. Em seguida, vieram os restaurantes, onde trabalhou por alguns anos como assistente, sempre se dedicando, estudando e praticando.

Hoje, quinze anos após o início dessa jornada, Rafael é chef de cozinha. Ele compreende todo o caminho percorrido para chegar onde está e o quanto foi necessário passar por todas as experiências para se tornar chef. Ainda aprende muito com seus colegas de trabalho.

Tudo se tornou prazeroso e satisfatório para ele, e ele ensina tudo isso ao seu filho Joaquim, de seis anos, que sempre o ajuda a cozinhar em casa.

A dica que o Chef Rafael deixa para quem deseja se tornar chef é: **"Deixe seu ego em casa, dedique-se, estude, aprenda com os mais experientes e entenda que chef é um cargo de liderança, mas todo chef é cozinheiro."**



rafaelelicayres





**Chef**  
**André Galdino**

Correspondente no Canadá



**andregaldino2020**



# SUCCÈS D'UNE MARQUE

## HISTOIRE DE LA FRANCHISE TOUJOURS MIKES



Toujours Mikes a été fondé à Montréal en 1967 par les frères Marano. À l'origine, on y servait principalement des sandwichs de type sous-marin dont la recette avait été grandement inspirée par la mère des deux fondateurs. La première franchise a vu le jour en 1972. En 1975, la pizza s'ajoute au menu et le service de livraison est introduit dans le milieu des années 1980. Au fil des années, Toujours Mikes est devenue de plus en plus « italienne », délaissant le service de type buffet et introduisant divers mets se rapprochant davantage des traditions culinaires italiennes. C'est en 2016, à l'aube de ses 50 ans que la direction de la chaîne amorce un repositionnement visant à faire un retour aux sources et revenir vers l'offre et l'image qui a fait son succès dans les années 1970 et 1980. En 2016, pour ses 50 ans, le logo affichera le nouveau slogan « Toujours Mikes »



Toujours Mikes foi fundada em Montreal em 1967 pelos irmãos Marano. Originalmente servia principalmente sanduíches tipo submarino, cuja receita foi muito inspirada na mãe dos dois fundadores. A primeira franquia foi criada em 1972. Em 1975, a pizza foi adicionada ao cardápio e o serviço de delivery foi introduzido em meados da década de 1980. Com o passar dos anos, o Always Mikes tornou-se cada vez mais “italiano”, abandonando o serviço de buffet e apresentando vários pratos mais próximos das tradições culinárias italianas. Foi em 2016, no alvorecer do seu 50º aniversário, que a gestão do canal iniciou um reposicionamento que visa o regresso às raízes e o regresso à oferta e imagem que fizeram o seu sucesso nas décadas de 1970 e 1980. Em 2016, por ocasião do seu 50º aniversário, o logotipo exibirá o novo slogan “Always Mikes”.





Richard Lebel comprou a franquia em 1994 e construiu o restaurante que abriu suas portas em 18 de julho de 1994. O restaurante com cerca de 120 lugares tornou-se cada vez mais popular com seus menus de almoço rápido de 15 minutos onde era grátis e a famosa promoção de entrega em 30 minutos ou é grátis. Vendo a oportunidade de acolher grupos desportivos, o restaurante será ampliado em 2004 para duplicar a capacidade com a adição de uma sala de recepção e um restaurante-bar. Desde 2004, o restaurante tem sido mantido atualizado com algumas reformas. A última grande reforma data de 2019, quando toda a decoração foi modernizada.

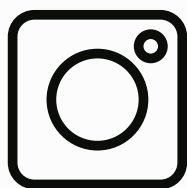
Com o passar dos anos, o cardápio cresceu bastante, oferecendo espetinhos de frango, carne bovina, camarão e vieira; bifes, frango cozido no espeto. Mexilhões... etc. A rede de restaurantes Always Mikes finalmente reduziu o cardápio a submarinos, massa salteada e pizza e oferece promoções algumas vezes por ano, como a volta da lagosta neste verão de 2024.

Foi há cerca de 6 anos que Bruno Lebel. O filho de Richard começa a ter participações nos negócios da família.

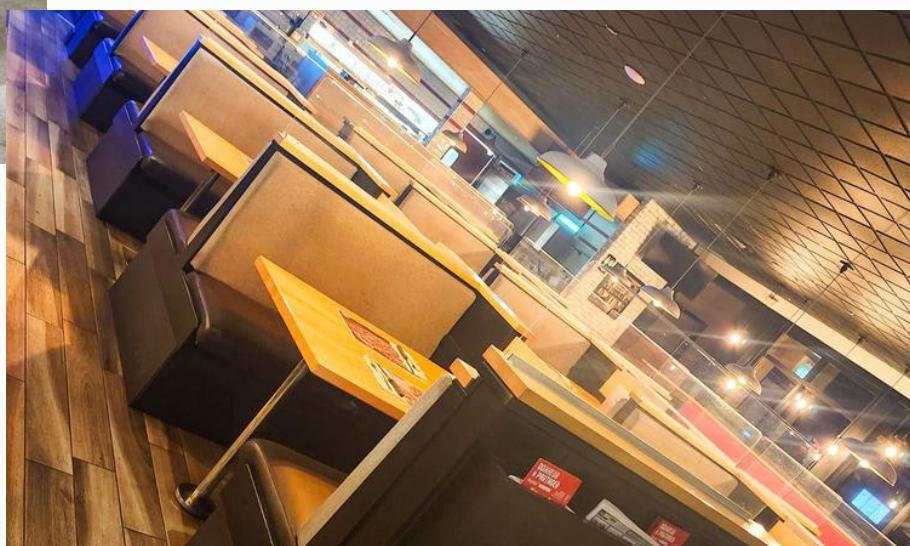
Richard Lebel fait l'achat de la franchise en 1994 et construit le restaurant qui ouvre ses portes le 18 juillet 1994. Le restaurant d'environ 120 places devient de plus en plus populaire avec ses menus midi rapides 15 minutes ou c'est gratuit et la fameuse promotion de livraison en 30 minutes ou c'est gratuit. Voyant l'opportunité d'accueillir des groupes sportifs, le restaurant sera agrandi en 2004 pour doubler la capacité d'accueil avec l'ajout d'une salle de réception et d'un resto-bar. Depuis 2004, le restaurant a été gardé au goût du jour avec quelques rénovations. La dernière rénovation majeure remonte à 2019 ou tout le décor a été modernisé.

Au fil des ans, le menu à pris beaucoup d'ampleur, en offrant des brochettes de poulet, de bœuf, de crevettes et pétoncles; des steaks, du poulet cuit sur la broche. Des moules... etc La chaîne de restaurant Toujours Mikes à finalement réduit le menu aux sous-marin, pâte sauté et pizza et offre quelques fois par année des promotions comme le retour du homard cette été 2024.

C'est environ il y a 6 ans que Bruno Lebel. Le fils de Richard commence à avoir des parts de l'entreprise familiale.



**toujoursmikes**







# AS MELHORES RECEITAS



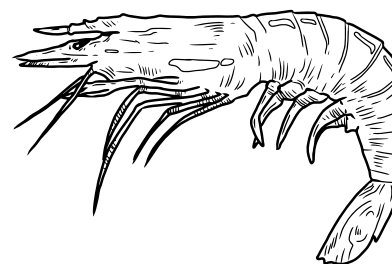
## Movido pela paixão que inspira resultados

A paixão do Chef Wilton Silva pela cozinha surgiu ainda na infância, influenciada por seus pais, que, todos os finais de semana, se admiravam com pratos e guloseimas que assistiam pela TV. Vindo de uma família humilde, ele decidiu se tornar chef para oferecer as melhores comidas do mundo aos seus pais, que são sua maior inspiração e motivação.

Atualmente, ele está cursando a faculdade de Gastronomia e possui diversos cursos técnicos e profissionalizantes. Trabalha no NANNAL, uma rede de hotel boutique de luxo e resorts em Milagres, uma das praias mais lindas do Nordeste. Especializado em frutos do mar, Chef Wilton destaca que a origem do termo "frutos do mar" remonta à antiga crença de que esses alimentos são como "frutos" colhidos do mar, assim como frutas e produtos agrícolas são obtidos da terra.



Soulcheff.will



Os maiores desafios que enfrenta são as constantes mudanças necessárias para conhecer e preparar os melhores pratos. Viajar e trabalhar longe de casa são essenciais, já que os melhores ingredientes e as melhores receitas estão espalhados pelo mundo. Ele vê isso como um pequeno preço a se pagar para alcançar o sucesso.

Hoje, [nome a ser inserido] sente-se em parte realizado, pois pôde ver seus pais orgulhosos antes do falecimento de um deles. Ele continua buscando conhecimento e novas técnicas, com o objetivo de um dia ser reconhecido como uma grande referência em gastronomia.





# TORTA DE CHOCOLATE BELGA COM CREME TOFFEL

Receita pelo chef **Antonio Lorenci**

## BASE:

- 100gr. De Manteiga
- 300gr. Biscoito Negresco Triturado

Misturar a Manteiga e o Biscoito, Forrar Uma Forma de 40 cm. Com Fundo Removível e Assad a 160 °C Por Aproximadamente 12 Minutos, Retirar do Forno e Deixar Esfriar.

## RECHEIO:

- 700gr Chocolate Belga Meio Amargo
- 300gr Chocolate Belga Branco
- 1.200kg Creme de leite UHT.

**PREPARO:** Derreter o Chocolate Branco e o Meio Amargo , Não Passar de 35°C a Temperatura, Acrescentar o Creme de Leite Misturar Bem Colocar na Forma Que Está Pronta, levar Para Gelar Por aproximadamente 6;00 hs.

## CREME TOFFEL:

300gr. Açúcar Fazer Um Caramelo, Acrescentar em 400gr. De Creme de Leite UHT Colocar Um Cálice de Whisky Levar ao Fogo Baixo e Cozinhar Até Reduzir e Ficar Um Creme.



**jaconf1**

**Essa Receita Da Para Tirar 16 Fatias**





Powered by



[www.heyzine.com](http://www.heyzine.com)

# BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia



**revistabonapetit**

[www.revistabonapetit.com.br](http://www.revistabonapetit.com.br)

