



LEXUS | CREATES

CULINARY

PERSPECTIVES

Vol. 2 A CROSS-CULTURE JOURNEY IN TASTE

>

CONTEÚDO

1	ATUM TARTARE <small>Chef Ricardo Sanz</small>	.06
2	SALADA DE TOMATE DE HERANÇA <small>Chef Nick Martinez</small>	.10
3	TACO DE LAGOSTA AQUECIDO COM SALSA AMARELA <small>Chef Dean Fearing</small>	.14
4	LULA CURADA COM FRANGO E CAVIAR <small>Chefs Hermanos Torres</small>	.18
5	CHAWANMUSHI COM AZEITE TRUFADO <small>Chef Jun Sakamoto</small>	.22
6	MISSÔ DE SALMÃO APIMENTADO COM ARROZ DE BRÓCOLIS <small>Chef Reuben Riffel</small>	.26
7	MACARRÃO UDON DAN DAN GELADO <small>Chef Matsuo Nagasaka</small>	.30
8	GANSO COM CHUCRUTE <small>Chef Zdenek Pohlreich</small>	.34
9	HALO HALO DO CHEFE <small>Chef Mark Singson</small>	.38
10	TARTE DE CHOCOLATE <small>Chef Emily Roux</small>	.42

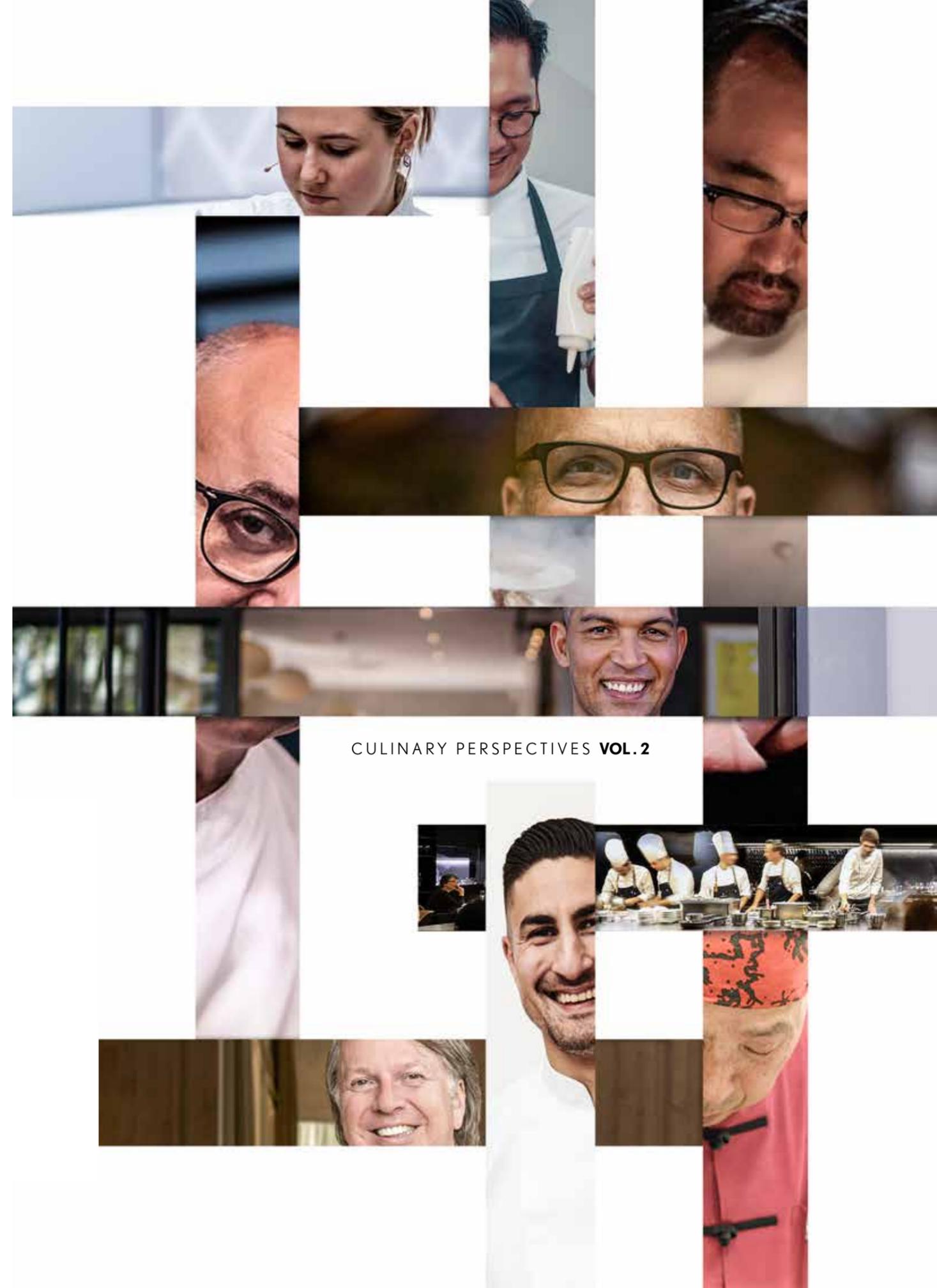
LEXUS | C R E A T E S

Introdução por Nyesha J. Arrington

As receitas incorporam o espírito da jornada do chef e o conhecimento que ele ou ela adquiriu ao longo do caminho. Esses dados são coletados e refinados por meio de uma série de provas pelas quais os pensamentos intangíveis do chef são levados aos pratos e estômagos das pessoas. Construir um prato incorpora a história dos ingredientes, técnica e história culinária. Do ponto de vista cultural, a comida pode ser vista, portanto, como uma máquina do tempo no passado, no presente e no futuro.

Assim como nós, chefs, crescemos, viajamos, expandimos nossos horizontes e conhecemos o mundo, nossas receitas mesclam nossas próprias

cozinhas “nativas” com técnicas, cozinhas e tradições de outras culturas com as quais entramos em contato. O resultado, o que chamamos de cozinha híbrida ou cozinha de fusão, é a progressão natural da história alimentar. Hibridização não significa simplesmente duas cozinhas em um prato. Em vez disso, é a conversa entre os dois. Dessa forma é possível usar a técnica de um com o ingrediente do outro, ou vice-versa. Frequentemente, é mais complexo e matizado do que uma simples substituição. Na melhor das hipóteses, não há limites para o intercâmbio, nem fronteiras para as possibilidades de estar aberto ao mundo e não há fim para a história de uma cozinha em constante evolução.





Chef
Ricardo Sanz

S O B R E

O Chef Ricardo Sanz iniciou a sua carreira profundamente enraizado na cozinha tradicional espanhola. O chef Sanz conheceu Masao Kikuchi e começou sua jornada de vinte anos na culinária japonesa. Sanz fundou o Kabuki da Espanha em 2000 e é o primeiro restaurante do gênero a ganhar uma estrela Michelin. Aqui, o Chef Sanz demonstra seu domínio da cozinha tradicional japonesa enquanto trabalha os elementos com imaginação.

“ ... a fusão autêntica não surge espontaneamente. É o resultado de reflexão, experimentação e tentativa e erro.

P E R S P E C T I V A

Na minha opinião, não existe uma cozinha - europeia, asiática, nem americana - que não tenha sido afetada pelas relações com as culturas de outros países. No entanto, a fusão autêntica não surge espontaneamente. É o resultado de reflexão, experimentação e tentativa e erro. Neste tártaro, um clássico do menu Kabuki, misturo a tradicional barriga de atum com pequeninas enguias, uma iguaria espanhola. A combinação de gema de ovo cremosa, wasabi picante, cebolinha picada e a salinidade do caviar tornam cada mordida neste prato um verdadeiro luxo para o paladar.

ATUM TARTARE



TEMPO DE PREPARO

20 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

0 MIN



SERVE

2



DIFICULDADE

3/5

CHEF RICARDO SANZ

INGREDIENTES

20g de enguia bebê
20g de cebolinha, em finas fatias
0,5g de gengibre ralado
120g de barriga de atum picada
3 gemas de ovo
1 colher de sopa de molho de soja
1,5g de wasabi
10g de caviar beluga
Azeite Arbequina para guarnecer

INSTRUÇÕES

Leve uma pequena panela com água para ferver. Adicione as enguias por 10 segundos, remova e esfrie.

Com cuidado, misture a cebolinha, o gengibre e o atum.

Em uma tigela grande, misture uma gema de ovo, molho de soja e wasabi. (Dependendo de quão picante você gosta do seu peixe, use mais ou menos.) Adicione a mistura de tártaro de atum à tigela e misture cuidadosamente até que todos os pedaços de atum estejam temperados.

Para servir, divida igualmente o tártaro entre dois pratos. (usamos um arco de metal ou cortador de biscoitos para criar um círculo perfeito). Faça um ninho com as enguias sobre o tártaro, deixando um buraco no meio para a gema do ovo. Adicione o caviar em cima do ninho e, com cuidado, quebre a gema dentro do ninho. Finalize com um fio de azeite.





Chef
Nickolas Martinez

S O B R E

Depois de se formar no Culinary Institute of America em 2003, Martinez, natural de Illinois, passou a trabalhar com luminárias como Alain Ducasse no Essex House e Joel Robuchon no L'Atelier de Joël Robuchon no Four Seasons. Em 2018, Martinez foi nomeado chef executivo da Intersect by Lexus, onde preside a cozinha e trabalha ao lado de chefs residentes rotativos, como Gregory Marchand do Frenchie e outros.

“ ... a interseção de um prato clássico espanhol, o gaspacho, com sabores japoneses ...

P E R S P E C T I V A

Meu primeiro pensamento por trás deste prato foi meu amor por tomates. A segunda é a interseção de um prato clássico espanhol, o gaspacho, com sabores japoneses, como vinagre de arroz e soja branca, que adicionam o sabor umami. Temperar os tomates com o vinagrete de yuzu adiciona leveza e equilíbrio. Embora eu adore usar ingredientes diferentes de todo o mundo, a razão pela qual usei ingredientes japoneses aqui é que os ingredientes não superam os tomates, mas o sabor é poderoso o suficiente para trazer muito umami para o prato.

SALADA DE TOMATE DE HERANÇA



TEMPO DE PREPARO

90 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

0 MIN



SERVE

2



DIFICULDADE

3/5

CHEF NICKOLAS
MARTINEZ

INGREDIENTES

750g de tomates de herança limpos e cortados em vários tamanhos, guarnições reservadas

Para o óleo de ervas

50g de hortelã
50g de manjeriço
50g de salsa
50g de coentro
50g de cebolinha
200g de óleo de semente de uva

Para o gaspacho consomé

500g de aparas de tomate de herança
20g de bulbos de cebolinha
25g de pimenta jalapeño
50g de pimentão vermelho bebê
100g de pepino descascado
25g de caules de coentro
25g de caules de salsa
25g de haste de manjeriço
25g de caules de hortelã
60g de vinagre de arroz
20g de soja branca
sal a gosto

Para o vinagrete yuzu

50g de suco de limão siciliano
50g de suco de limão
50g de suco yuzu
200g de óleo de semente de uva

Para enfeitar

cebolinha em rodela finas
pimentão em fatias finas
bico de pássaro apimentado, queimado
cebolinha
hortelã
coentro
manjeriço
pétalas de girassol
funcho de bronze
sal marinho

INSTRUÇÕES

PARA O ÓLEO DE ERVA:

Retire todas as folhas das ervas - reserve as hastes para o consomé de gaspacho. Lave as folhas. Use um centrifugador de salada para secar bem as folhas. Adicione as folhas das ervas e o óleo de semente de uva no liquidificador e bata em velocidade alta por três minutos. Coe a mistura de ervas em um filtro de café e deixe na geladeira durante a noite para bons resultados.

PARA O CONSOMMÉ DE GASPACHO:

Coloque a pimenta jalapeño sem semente, o pimentão e o pepino no liquidificador e bata em velocidade alta por um minuto. Deixe marinar a mistura por uma hora na geladeira. Coe com um filtro de café e chinês para bons resultados. Ajuste o tempero com sal, se necessário.

PARA O VINAGRETE DE YUZU:

Combine todos os sucos cítricos para adicionar ao liquidificador. Misture em velocidade média, leve lentamente no óleo e tempere com sal.

PARA MONTAR:

Combine todos os sucos cítricos no liquidificador. Misture em velocidade média e passe lentamente no óleo - tempere com sal. Por último, despeje cerca de 100g do consomé de gaspacho sobre os tomates. Termine com gotas de óleo de ervas em volta e sal marinho.



Chef
Dean Fearing



S O B R E

O Chef Dean Fearing cresceu perto da fronteira dos Estados Unidos com o México. Sua culinária aprimorada ao longo de 20 anos no premiado Mansion em Turtle Creek e agora no restaurante homônimo de Fearing no Ritz-Carlton, encapsula a mistura inebriante de sabores do norte e do sul da fronteira. Conhecido como o “Pai da Cozinha do Sudoeste”, temendo os cozinheiros com uma filosofia sem barreiras, ele chama os sabores ousados sem fronteiras. “Eu cozinho o que as pessoas querem comer”, diz ele.

“ O nome Taco de Lagosta ilustra
perfeitamente a elegância casual
que caracteriza a culinária
do sudoeste.

P E R S P E C T I V A

Eu criei este prato no início de 1986 e ele rapidamente se tornou meu aperitivo de assinatura no menu do The Mansion em Turtle Creek. O nome Taco de Lagosta ilustra perfeitamente a elegância casual que caracteriza a culinária do sudoeste. Seu apelo está enraizado na combinação de uma rica lagosta e uma simples tortilha de farinha. Os acompanhamentos de salsa e salada produzem uma explosão de cores que promete um jantar emocionante.

TACO DE LAGOSTA AQUECIDO COM SALSA AMARELA E SALADA DE NABO-MEXICANO



TEMPO DE PREPARO

25 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

10 MIN



SERVE

6



DIFICULDADE

2/5

CHEF DEAN FEARING

INGREDIENTES

Para o molho de tomate amarelo:

900g de tomates amarelos, sem semente e picados
2 chalotas pequenas picadas
1 dente de alho picado
1 xícara de pepino descascado, sem sementes e picado
1/2 xícara de pimentão amarelo picado
1 jalapeño picado, suco de limão a gosto
Sal a gosto
1 colher de sopa de xarope de bordo (use apenas se os tomates não forem doces o suficiente)

Para a salada de nabo-mexicano:

1 nabo-mexicano pequeno descascado e cortado em finas tiras "à Julienne"
1 pimentão vermelho pequeno, sem as membranas, cortado em finas tiras "à Julienne"
1 pimentão amarelo pequeno sem casca, cortado em finas tiras "à Julienne"
1 abobrinha pequena (a única parte que tem casca verde), cortada em finas tiras "à Julienne"
1 cenoura pequena, descascada e cortada em finas tiras "à Julienne"
1 xícara de repolho verde, sem veias, "à Julienne"
1/4 xícara de nozes defumadas
4 colheres de sopa de azeite extra virgem
2 colheres de sopa de suco de limão
2 colheres de chá de xarope de bordo
1 colher de chá de cominho em pó, torrado
Sal a gosto
Pimenta caiena a gosto

Para os tacos de lagosta:

3 lagostas de meio quilo cozidas e carne sem casca
1 colher de sopa de azeite
Sal a gosto
1 xícara de folhas de espinafre cortadas finas "à Julienne"
1 xícara de queijo Jack jalapeño ralado
6 tortilhas de farinha fresca de seis polegadas, quente
1/4 xícara de queijo cotija ralado
6 raminhos de coentro

INSTRUÇÕES

PARA O MOLHO DE TOMATE AMARELO

Em um moedor de carne, usando o moedor em cubos pequenos, ou um liquidificador em média velocidade, adicione os primeiros seis ingredientes e triture dentro de uma tigela. Tempere a mistura com suco de limão e sal, adicione xarope de bordo, se necessário, para equilibrar o sabor e adoçar ligeiramente. Não faça isso com muita antecedência. A mistura deve ser fresca.

PARA A SALADA JICAMA

Combine vegetais e nozes, óleo, suco de limão, xarope de bordo, cominho, sal e pimenta de Caiena a gosto e mexa para misturar bem.

PARA OS TACOS DE LAGOSTA

Pré-aqueça o forno a 150° C. Coloque as tortilhas no forno e as aqueça.

Enquanto isso, corte a carne da lagosta em cubos de tamanho médio.

Aqueça o óleo em uma frigideira média em fogo médio. Adicione a lagosta, tempere com sal e refogue até aquecer, por cerca de um minuto. Adicione o espinafre e o murche na frigideira por cerca de 30 segundos. Retire a panela do fogo e junte o queijo até derreter e ficar cremoso, cerca de um minuto.

Coloque porções iguais da mistura no centro de cada tortilha quente. Enrole as tortilhas em forma de cilindro e coloque cada uma em um prato de servir aquecido.

Cerque o taco com o molho de tomate amarelo; cubra o taco com a Salada Jicama; decore com queijo cotija e raminho de coentro.



Chefs
Hermanos Torres



S O B R E

Os irmãos gêmeos Sergio e Javier Torres descobriram a culinária através de sua avó, Catalina, uma chef de uma família particular na cidade andaluza de Linares. Embalados com seu amor por ingredientes de alta qualidade e paladar refinado, os gêmeos embarcaram em uma odisséia de mais de 20 anos em alguns dos restaurantes mais vanguardistas do mundo, como Girasol em Alicante, Raco de Can Fabes em Barcelona e Plaza Athénée em Paris antes de abrir sua própria fantasia culinária, Cocina Hermano Torres em 2018. O amplo restaurante instalado em um edifício industrial em Barcelona combina a técnica de ponta com o que os irmãos chamam de “cozinha da memória”. Ganhou duas estrelas Michelin em 2019.

“ Este prato vem de uma
de nossas viagens a
Sapporo, Hokkaido.

P E R S P E C T I V A

Este prato vem de uma de nossas viagens a Sapporo, Hokkaido. Lá, a lula é apanhada uma a uma com um gancho de faca finamente cortado e temperada com Saku (vinagre japonês) e lima Kefir. No nosso restaurante, onde este é um dos pratos icônicos, damos um toque próprio à lula servindo-a com um sabor a gordura suína curada, que curamos na adega durante 100 dias, bem como um caldo de ave clarificada e, para finalizar, uma quenelle de caviar Beluga. Para uma substituição mais econômica, você pode substituir o caviar por pérolas de limão. Além disso, em casa, onde você pode não ter uma adega ou 100 dias de sobra, a gordura regular (também chamado de lardo) funciona tão bem quanto.

LULA CURADA COM FRANGO E CAVIAR



TEMPO DE PREPARO

90 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

0 MIN



SERVE

2



DIFICULDADE

4/5

CHEFS HERMANOS TORRES

INGREDIENTES

Para o caldo de galinha:

3 peitos de frango médios, aproximadamente 140g cada.
1 cebola picada
1 alho-poró picado
2 dentes de alho picados
1 talo de aipo picado
1 bulbo de erva-doce picado
1 colher de sopa de molho de soja branco
Sal a gosto
Pimenta a gosto

Para a maionese:

1 colher de chá de vinagre japonês, como Saku
1 ovo
200ml de óleo de semente de uva
Sal a gosto
1 limão

Para o óleo curado:

10 ml de azeite extra virgem
50g de gordura de lombo de porco

Para a lula:

300-400g de lulas, limpas (aproximadamente 2 lulas)
10g Beluga Caviar "000" ou
10g de pérolas de limão
Pimenta branca a gosto
5g gordura lombar de Iberico em cubos

INSTRUÇÕES

PARA O CALDO DE GALINHA

No liquidificador, bata os peitos de frango com 1 colher de sopa de água para formar uma pasta fina.

Enquanto isso, leve dois litros de água para ferver. Depois de ferver, adicione os vegetais picados. Após 10-15 minutos, adicione a pasta de frango e deixe ferver, em fogo baixo, por 40 minutos. Adicione o molho de soja, sal e pimenta a gosto. Retire do fogo e deixe esfriar completamente. Guarde, coberto, na geladeira até a hora de usar.

PARA A MAIONESE DE SAKU

Em uma tigela pequena, misture o vinagre, o ovo, o limão e o sal. Em um fluxo lento e constante, adicione óleo de semente de uva, mexendo continuamente até emulsionar. Finalize com um suco de limão e sal a gosto.

PARA O ÓLEO CURADO

Em um recipiente pequeno que pode ser levado ao forno, coloque a gordura do lombo no azeite. Cozinhe a 65 ° C por uma hora. Coe, descarte a gordura de porco e reserve.

PARA A LULA

Limpe a lula, descartando os tentáculos. Corte o corpo em cubos bem pequenos para fazer um tártaro.
Misture a lula com a maionese Saku, um fiozinho do óleo curado, alguns cubos de gordura e pimenta branca até ficar bem misturado.
Usando duas colheres menores, forme outra quenelle de caviar, ou pérolas de limão, se usar, e coloque sobre a quenelle de lula.
Usando duas colheres menores, forme outra quenelle de caviar e coloque sobre a quenelle de lula.
Finalize com duas colheres de sopa de caldo de galinha clarificado frio.





Chef
Jun Sakamoto

S O B R E

Leonardo Jun Sakamoto é um chef brasileiro, nascido em 1965 na pequena cidade de Presidente Prudente, filho de pais imigrantes japoneses. Sua jornada culinária começou em um restaurante japonês em Nova York na década de 1990, mas ele abriu seu próprio restaurante homônimo em 2000 em São Paulo, um pequeno, muito discreto e muito exclusivo templo alto dedicado à perfeição do sushi. Como um dos chefs de sushi mais proeminentes do Brasil, Sakamoto frequentemente aparece em programas de televisão e mídia e é conhecido por sua atenção meticulosa aos detalhes e humildade.

“ Embora eu seja japonês, nasci no Brasil e vejo o Japão com olhos brasileiros.

P E R S P E C T I V A

Chawanmushi, ou creme de ovo saboroso, é um prato japonês muito tradicional e muito simples. No entanto, é enganosamente complexo. Ele depende de dashi, uma espécie de caldo, que pode ser muito difícil e demorado de fazer. (No meu restaurante, Jun Sakamoto, usamos katsuobushi e algas marinhas desidratadas. Mas em casa, você pode usar dashi instantâneo.) Embora eu seja japonês, nasci no Brasil e vejo o Japão com olhos brasileiros. O arroz de sushi que usamos aqui é menos ácido. O peixe no Brasil é o ano todo, ao contrário da variação sazonal no Japão. No que se refere ao chawanmushi, adicionei óleo de trufas, que, claro, não é um ingrediente tradicional. Agora é bastante comum, mas quando comecei a fazer 18 anos atrás, era uma combinação bastante incomum. Hoje, é menos incomum, mas não menos delicioso.

CHAWANMUSHI COM AZEITE TRUFADO



TEMPO DE PREPARO

25 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

10 MIN



SERVE

4



DIFICULDADE

3/5

CHEF JUN SAKAMOTO

INGREDIENTES

3 ovos
½ colher (sopa) de shoyu
250 ml de dashi (caldo de peixe japonês)
4 pedaços pequenos de peito de frango (pré-cozido)
4 copas de shiitake fresco pequenos
4 pequenos buques de shimeji
3 gemas
4 colheres(sopa) de azeite trufado
4 colheres (chá) de flor de sal

INSTRUÇÕES

Em uma tigela média, bata os ovos, o shoyu e o dashi.

Divida igualmente a mistura de ovos em quatro pequenas tigelas. Então distribua igualmente cogumelos e frango pelas quatro tigelas. Feche as tigelas com filme plástico e cozinhe no vapor por dez minutos.

Enquanto isso, bata e coe as gemas juntas. Após 10 minutos, retire o filme plástico dos recipientes e coloque as gemas sobre o creme. Regue com óleo de trufas e polvilhe com flor de sal.





Chef
Reuben Riffel

S O B R E

Nascido em Franschhoek, África do Sul, Reuben Riffel é um dos chefs mais conhecidos do seu país. Seu restaurante homônimo, Reuben's, inaugurado em 2004, ganhou vários prêmios, incluindo o de Melhor Restaurante da África do Sul, enquanto o próprio Riffel é autor de uma série de livros de receitas de best-sellers e regularmente faz aparições na televisão como juiz do Masterchef South Africa e em uma série documental de 13 capítulos chamada 5 Sterre met Reuben.

“ O “arroz” de brócolis é uma homenagem ao meu filho, Max, que ama brócolis desde que nasceu.

P E R S P E C T I V A

Enquanto trabalhava em uma das primeiras cozinhas do Monneaux, me deparei com um livro do chef Nobu Matsuhisa do Nobu. Isso serviu como minha introdução ao missô, que, na época, era muito difícil de encontrar na África do Sul. Agora você pode encontrá-lo em qualquer lugar e, neste prato, sua doçura combina bem com o salmão. Por outro lado, o “arroz” de brócolis é uma homenagem ao meu filho, Max, que ama brócolis desde que nasceu.

MISSÔ DE SALMÃO APIMENTADO COM ARROZ DE BRÓCOLIS



TEMPO DE PREPARO

15 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

10 MIN



SERVE

2



DIFICULDADE

2/5

CHEF REUBEN RIFFEL

INGREDIENTES

350g de brócolis
2 colheres de chá de óleo de coco
600g de filés de salmão, com pele (cerca de dois filés)
sal marinho
Pimenta preta
2 cebolinhas em fatias finas
(ou 1 colher de sopa de cebolinha cortada)
1 rabanete em fatias finas
Fatias de limão

Molho Missô

1 colher de sopa (ou a gosto) de pasta de missô não pasteurizada
2 colheres de chá de xarope de bordo
4 colheres de sopa de água quente
1 colher de sopa de suco de limão
Pitada de pimenta em pó ou pimenta caiena
Sal marinho ou molho de soja a gosto

INSTRUÇÕES

Rale os brócolis, incluindo o talo, em pedaços do tamanho de arroz, à mão (usando o lado grosso do ralador) ou em um processador de alimentos (usando a lâmina curva em S ou o acessório do ralador) reserve.

Numa frigideira grande, derreta o óleo de coco em fogo médio. Tempere o salmão e frite, com a pele voltada para baixo, por 3 minutos até ficar crocante. Com cuidado, vire e frite o lado da carne por um ou dois minutos até que esteja cozido e transfira para pratos individuais para manter aquecido.

Coloque o brócolis ralado na mesma panela com duas colheres de sopa de água, aumente o fogo, tampe e deixe cozinhar por três minutos, mexendo até ficar macio, mas ainda com um pouquinho de crocância. Tempere a gosto e, em seguida, adicione a cebolinhas.

Bata os ingredientes do molho missô em uma tigela ou misture em uma jarra de vidro com a tampa. Divida o arroz com brócolis nos pratos, despeje o molho sobre o peixe, decore com rodela de rabanete e sirva com raspas de limão.



Chef
Matsuo Nagasaka



S O B R E

Nascido em 1949, o Chef Nagasaka foi nomeado chef do Houou, o restaurante chinês do Takamatsu Grand Hotel quando tinha vinte anos. Em 1983, ele abriu seu próprio restaurante, Saikan Choukou em Takamatsu, uma cidade de Kagawa, antes de abrir o Azabu Choukou em Tóquio em 1997. Como um dos chefs japoneses mais conhecidos da culinária chinesa, Nagasaka apareceu em várias publicações e em muitos programas de televisão. Em 2010, ele voltou a Takamatsu para abrir seu restaurante Sorae Choukou.

“ Macarrão dan dan udon gelado é uma adaptação de Sichuan dan dan noodles, um prato de macarrão que incorpora pasta de gergelim e óleo de pimenta picante.

P E R S P E C T I V A

Macarrão dan dan udon gelado é uma adaptação de Sichuan dan dan noodles, um prato de macarrão que incorpora pasta de gergelim e óleo de pimenta picante. Tradicionalmente, dan dan noodles utiliza macarrão chinês, mas propus um menu que usa udon, macarrão de farinha de trigo japonês, pelo qual a província de Kagawa é famosa. Eu como regularmente macarrão udon resfriado servido com inhame japonês, ovos e molho de soja, que é um prato tipicamente japonês. No entanto, gostaria de introduzir uma variação na receita tradicional, tornando-a “estilo chinês”.

Desfrute da fusão do macarrão japonês com molho chinês.

MACARRÃO UDON DAN DAN GELADO



TEMPO DE PREPARO

10 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

10 MIN



SERVE

2



DIFICULDADE

1/5

CHEF MATSUO NAGASAKA

INGREDIENTES

300g de udon (macarrão japonês com farinha de trigo)
150g de peito de frango
200ml de água
2 colheres de sopa de saquê japonês
3 colheres de sopa de molho de soja
1,5 colheres de sopa de molho tianmian
pasta de soja adoçada
1 colher de chá de açúcar
1 colher de sopa de vinagre de arroz
3 colheres de sopa de pasta de gergelim
20g de cebola verde
150g de inhame japonês
1 pacote de ervilhas
6 tomates cereja
óleo de pimenta

INSTRUÇÕES

Ferva o macarrão udon em água quente pelo tempo indicado na embalagem. Depois de cozido, escorra e deixe esfriar em água corrente. Esfregue e enxágue o macarrão para remover o amido pegajoso.

Corte o frango em cubos de 1cm. Coloque o frango em uma frigideira com 200ml de água e saquê e cozinhe retirando a gordura que vem à superfície. Após 3-4 minutos, adicione o molho de soja, o molho tianmian e o açúcar. Cozinhe por mais 2 minutos e depois deixe esfriar.

Depois que o frango esfriar, adicione o vinagre de arroz, a pasta de gergelim, a cebola verde picada e o inhame japonês ralado e misture bem.

Despeje a mistura sobre o macarrão em uma tigela pronta para servir.

Enfeite com ervilhas e tomate cereja. Adicione óleo de pimenta, se desejar.





Chef
Zdeněk Pohlreich

S O B R E

Zdeněk Pohlreich é o chef e proprietário de três restaurantes em Praga: NextDoor by Imperial, Divinis Praha e Café Imperial. Um dos primeiros campeões da culinária tcheca, Pohlreich vem de uma família de donos de restaurantes. No entanto, ele se aprimorou na Holanda e na Austrália, com o chef Jean-Jacques Naudin em La Guillotine, antes de retornar a Praga. Pohlreich pode ser visto não apenas em seus restaurantes, mas também em programas de televisão como Ano, šéfe! (Sim, Chef!), Tedřvarí šéf! (Agora é a vez do Chef cozinhar!) E Superšéf: 24 hodin do pekla a zpět (Superchef: 24 horas para ir ao inferno e voltar).

“ Quando penso em
hibridização, eu penso
principalmente em sabores.

P E R S P E C T I V A

Quando penso em hibridização, eu penso principalmente em sabores. Neste prato, a rica gordura do ganso funde-se lindamente com a acidez do chucrute e a doçura das passas. Mas é verdade, em termos de técnica, embora esta receita contenha ingredientes clássicos como ganso, repolho e bolinhos - bolinhos sendo o pilar da culinária tcheca - as técnicas são francesas. O molho, por exemplo, é mais leve do que o tradicional. Nosso método de torrefação é francês e o jus também. É uma harmonia perfeita, eu diria, entre a cozinha tcheca e francesa.

GANSO COM CHUCRUTE



TEMPO DE PREPARO

0 MIN



TEMPO PARA COZINHAR

3.5 HRS



SERVE

6



DIFICULDADE

4/5

CHEF ZDENĚK POHLREICH

INGREDIENTES

Para o ganso

1 ganso (aprox. 2 kgs)

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de sementes de cominho

2 maçãs, sem caroço e 1 cebola picada em cubos

2 a 3 cravos

1 raminho de tomilho, apenas as folhas

2 colheres de sopa de farinha multiuso

300 ml (1 xícara) de caldo de carne ou água

Para o repolho

1 cebola em fatias finas

500 g de sal de chucrute

1 colher de sopa de sementes de cominho 1 folha

de louro

Aproximadamente. 1 colher de sopa de açúcar

Aproximadamente. 100 ml (1/2 xícara) de água

Aproximadamente. 100 ml (1/2 xícara) de caldo

de carne

1 batata ralada

Para os bolinhos de batata

2 l (2 quartos) de água

Sal

500 g de batata cozida ralada

400 g (14 onças) de batata crua ralada

2 ovos

100 g (1 xícara) de farinha multiuso

1 colher de sopa de amido de batata

INSTRUÇÕES

PARA O GANSO:

Pré-aqueça o forno a 140°C. Corte as asas e coloque-as no fundo de uma assadeira maior ou use uma grelha. Tempere o ganso generosamente, por dentro e por fora, com sal e sementes de cominho.

Combine as maçãs picadas com a cebola, o tomilho e o cravo. Recheie o ganso com a mistura e coloque o excesso no fundo da assadeira. Coloque os peitos de ganso na assadeira e leve ao forno coberto com uma tampa ou papel alumínio por cerca de 3,5 horas ou até que a carne esteja macia. Após cerca de 1 hora de cozimento, vire os peitos de ganso.

PARA O REPOLHO:

Nesse ínterim, prepare o repolho. Refogue a cebola em uma panela com uma colher de sopa de gordura de ganso até ficar translúcida. Adicione o repolho, tempere com sal, louro e açúcar, adicione 100 ml (1/2 xícara) de água e refogue por cerca de 20 minutos. Mexa de vez em quando e caso a água evapore acrescente caldo. Quando estiver quase pronto, acrescente a batata ralada para engrossar o repolho, tampe e deixe descansar por cerca de 5 minutos.

PARA OS BOLINHOS DE BATATA:

Leve uma grande panela de água salgada para ferver. Junte as batatas cozidas com uma parte das batatas cruas raladas, a farinha e o ovo. Tempere com sal, adicione o resto das batatas cruas e amasse até obter uma massa lisa e macia. Se você tiver apenas batatas novas, engrosse a massa com farelos de batata. Use duas colheres de sopa para fazer os bolinhos e fervê-los na água salgada por cerca de 5 minutos ou até ficar macio.

PARA MONTAR:

Retire o ganso da assadeira, coe a gordura fundida para uma panela e leve ao fogo médio até a água evaporar. Adicione a farinha e o caldo ou água. Reduza o molho até a espessura desejada. Corte o ganso em porções separadas e coloque-os em um prato. Adicione as batatas assadas. Prepare o repolho e os bolinhos em quatro pratos, coe o molho em uma molheira e sirva.

* Substitua por pato ou pernil de porco de igual peso, se necessário.



Chef
Mark Singson



S O B R E

Com base em sua herança vivida e nos anos de infância em Manila, Mark Singson utiliza habilidades refinadas em cozinhas conceituadas para homenagear a culinária filipina. Seu tempo no Top Chef Canada em 2018 desafiou a experiência construída a partir da culinária em restaurantes como Boneta e AnnaLena em Vancouver, e Vue de monde e Saint Crispin em Melbourne; inspirando-o em sua carreira independente como chef particular para fazer pratos confiantes e carismáticos que deixam uma impressão duradoura.

“... Halo Halo significa simplesmente “mistura mistura.” Para esta versão, eu reduzi os ingredientes para quatro e procurei inspiração em minha casa em Vancouver.

P E R S P E C T I V A

A sobremesa tradicional filipina Halo Halo normalmente contém sete ou oito ingredientes, incluindo gelo triturado, feijão, geléia, nozes, arroz tufado e muito mais. Halo Halo significa simplesmente “mistura mistura.” Para esta versão, eu reduzi os ingredientes para quatro e procurei inspiração em minha casa em Vancouver. Esta receita usa a cereja local da Colúmbia Britânica como guarnição, mas durante os meses de outono, posso usar abóbora como guarnição ou qualquer outra coisa que me inspire na área. Se você estiver com pressa, esta é uma sobremesa perfeita, já que todos os ingredientes podem ser feitos com antecedência.

HALO HALO DO CHEFE



TEMPO DE PREPARO

3-4 HRS



TEMPO PARA COZINHAR

0 MIN



SERVE

4



DIFICULDADE

1/5

CHEF MARK SINGSON

INGREDIENTES

Para as cerejas cozidas:

200g de cerejas frescas sem caroço
20g de açúcar mascavo
1 pitada de sal

Para o lime tonka granita:

4 limões, com suco e raspas
1 fava tonka, picada grosseiramente
600g de água
30g de tequila
60g de açúcar branco

Para as amêndoas em fatias:

1 colher de sopa de azeite
50g de amêndoas lascadas (torradas até que queimem, mas não muito queimadas para o sabor não ser desagradável)

INSTRUÇÕES

PARA AS CEREJAS

Leve o açúcar mascavo e 100g de água para ferver em uma panela grande. Adicione as cerejas e deixe ferver novamente. Abaix o fogo para ferver por 10-12 min. Adicione uma pitada de sal e deixe esfriar.

PARA O LIME TONKA GRANITA

Leve o açúcar branco e a água para ferver e abaixe o fogo depois que o açúcar estiver totalmente dissolvido. Adicione a fava tonka picada, desligue o fogo e deixe infundir até que o líquido esfrie completamente. Coe o líquido e acrescente a tequila, o suco de limão e as raspas ao líquido resfriado. Certifique-se de que o líquido esteja frio, ele anulará o frescor da granita se você adicionar enquanto está quente.

Adicione o líquido frio a recipiente grande que tenha uma boa área de superfície que se encaixe no congelador. Quanto maior, mais rápido o líquido irá congelar.

Verifique a cada hora, assim que começar a congelar, raspe com um garfo. Repita o processo até que todo o líquido tenha se transformado em uma consistência quase de gelo picado / raspadinha. Isso pode levar de três a quatro horas dependendo do seu freezer.

PARA ENFEITES

Torrar as amêndoas lascadas no forno a 180°C por 10-15 min até ficarem marrom escuro. Não tão escuro que seja muito amargo. Você só quer maximizar o sabor das nozes e obter aquela suave nota amarga das amêndoas sendo torradas e ficando mais escuras do que o normal.

PARA SERVIR

Coloque uma colher de sorvete de baunilha no meio de uma tigela e acrescente as cerejas ao redor do sorvete e as amêndoas queimadas sobre as cerejas. Em seguida, despeje a raspadinha sobre as cerejas e amêndoas ao redor do sorvete. Finalizando com azeite de oliva, adiciona uma sensação agradável na boca quando frio, mas também adiciona uma nota amarga, frutada e de nozes ao prato para contrastar com todos os outros componentes.



Chef
Emily Roux



S O B R E

A mais nova da família Roux - uma dinastia culinária iniciada por seu avô Albert e seguida por seu pai, Michel - Emily Roux cresceu na Inglaterra e na França. Desde 2010, ela trabalhou em cozinhas como La Table du Lancaster em Paris, no Le Louis XV de Alain Ducasse em Mônaco antes de retornar a Londres para trabalhar com seu pai no Le Gavroche. Em 2018, Roux abriu seu próprio restaurante ao lado de seu marido e co-chef Diego Ferrari chamado Caractere em Notting Hill.

“ ... chocolate é um prazer universal.

Não existem fronteiras para
amá-lo.

P E R S P E C T I V A

Eu amo comer sobremesas inglesas e francesas. Eu cresci com Eton Mess e Milles Feuilles. Os ingleses se destacam em sobremesas para compartilhar e os Franceses são um pouco mais delicados. Isso definitivamente recai sobre o lado francês, porém chocolate é um prazer universal. Não existem fronteiras paraamá-lo.

TARTE DE CHOCOLATE



TEMPO DE PREPARO

6 HRS



TEMPO PARA COZINHAR

30 MIN



SERVE

8



DIFICULDADE

2/5

CHEF EMILY ROUX

INGREDIENTES

Para o caramelo salgado:

100g de açúcar
120g de creme
30g de manteiga com sal

Para o chocolate:

200g de chocolate amargo
200g de manteiga
4 gemas
4 claras
15g de açúcar
150g de açúcar mascavo
50g de farinha
75g de caramelo salgado (receita ao lado)

Para a massa de cobertura de chocolate:

450g de farinha
60g de amêndoas em pó
180g de açúcar de confeiteiro
300g de manteiga, temperatura ambiente
2g de sal
30g de chocolate em pó
2 ovos

INSTRUÇÕES

PARA O CAMELO SALGADO

Em uma frigideira grande, derreta o açúcar até dourar. Pré-aqueça o creme antes de despejar diretamente sobre o caramelo, mexendo continuamente. Por fim, adicione a manteiga com sal e deixe esfriar.

PARA A MISTURA DE CHOCOLATE

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Assim que a mistura de chocolate / manteiga estiver completamente derretida em temperatura ambiente, adicione as gemas, farinha e finalmente o caramelo salgado à mistura. Adicione delicadamente as claras em neve à mistura anterior.

PARA A COBERTURA DE MASSA DE CHOCOLATE

Coloque a manteiga, o sal e o açúcar de confeiteiro na batedeira. Uma vez homogeneizado, acrescente os ovos à mistura. Por fim, misture a farinha e chocolate em pó, sove a massa até ficar homogêneo. Deixe na geladeira por algumas horas.

PARA MONTAR

Pré-aqueça o forno a 180°C. Abra a massa de chocolate em um molde / anel de 10 cm de diâmetro. Leve ao forno por 5 minutos. Retire e deixe esfriar. Adicione a mistura do bolo de chocolate à torta e leve ao forno por mais 8 minutos. Sirva com uma camada de açúcar de confeiteiro e chocolate em pó com uma colher generosa de seu sorvete favorito.

