

GUIA EDITORIAL PREMIUM

50 Receitas Gourmet

Para Impressionar Qualquer Paladar

Uma coleção editorial exclusiva que reúne os segredos gastronômicos mais bem guardados dos restaurantes estrelados. Transforme sua cozinha em uma experiência de alta gastronomia com receitas testadas e aprovadas por chefs renomados.

EDIÇÃO PREMIUM 2026 • MASTERCLASS CULINÁRIA DIGITAL

Sumário



Entradas Sofisticadas (12 receitas)

Carpaccio de Salmão com Alcaparras

Bruschetta de Tomate Confitado

Tartar de Atum com Abacate

Crostini de Ricota e Mel

Pâté de Fígado de Ganso

Ostras Gratinadas

Salada de Rúcula e Parmesão

Mousse de Salmão Defumado

Canapés de Caviar

Escargots à Bourguignonne

Vitello Tonnato

Gazpacho Andaluz



Pratos Principais de Chef (20 receitas)

Filé Wellington Clássico

Salmão Confitado em Azeite

Cordeiro Provençal

Risotto de Trufa Negra

Paella Valenciana Autêntica

Duck Confit

Bouillabaisse Marseillaise

Osso Buco alla Milanese

Coq au Vin

Bacalhau à Gomes de Sá

Ragu Bolognese Tradicional

Camarão Flambado ao Cognac

Chateaubriand ao Molho Béarnaise

Linguine alle Vongole

Ratatouille Provençal

Cassoulet Francês

Lobster Thermidor

Rack of Lamb

Seafood Paella

Beef Bourguignon



Sobremesas de Confeitaria (18 receitas)

Petit Gateau Chocolate 70%

Cheesecake New York

Crème Brûlée de Baunilha

Tiramisu Autêntico

Tarte Tatin

Profiteroles

Soufflé de Chocolate

Millefeuille Clássico

Panna Cotta de Frutos Vermelhos

Macarons Franceses

Opera Cake

Tarte au Citron

Fondant au Chocolat

Crème Caramel

Éclair de Chocolate

Paris-Brest

Mousse au Chocolat

Religieuse

Bem-vindo à Alta Gastronomia

Este guia premium reúne 50 receitas cuidadosamente selecionadas dos maiores chefs do mundo. Cada receita foi adaptada para sua cozinha doméstica, mantendo a autenticidade e sofisticação dos pratos originais. Prepare-se para transformar suas refeições em experiências inesquecíveis!



Entradas Sofisticadas

12 receitas elegantes para começar qualquer refeição com classe e sofisticação

Carpaccio de Salmão

com Alcaparras e Azeite Especial

TEMPO

20 min

PORÇÕES

4 pessoas

DIFICULDADE

Médio

ORIGEM

Italiana

Ingredientes

✦ 400g de salmão fresco (sem pele e sem espinhas)

✦ 2 colheres (sopa) de alcaparras

✦ 4 colheres (sopa) de azeite extra virgem

✦ Suco de 1 limão siciliano

✦ 100g de rúcula baby

✦ 50g de parmesão em lascas

✦ Pimenta-do-reino preta moída na hora

✦ Flor de sal

✦ Endro fresco para decorar

Modo de Preparo

1

Coloque o salmão no freezer por 30 minutos para facilitar o corte. Com uma faca bem afiada, corte o peixe em fatias bem finas (cerca de 2mm).

2

Disponha as fatias de salmão em pratos individuais, cobrindo toda a superfície. Use um martelo de carne ou rolo para deixar mais fino ainda.

3

Em uma tigela pequena, misture o azeite, suco de limão, alcaparras e uma pitada de pimenta-do-reino.

4

Regue o salmão com o molho preparado e deixe marinar por 10 minutos em temperatura ambiente.

5

Distribua a rúcula sobre o salmão e finalize com lascas de parmesão, flor de sal e endro fresco.

6

Sirva imediatamente acompanhado de torradas ou pão italiano.



DICA DO CHEF

O segredo de um carpaccio perfeito está na qualidade do peixe e no corte uniforme. Use sempre salmão sashimi grade e mantenha a faca bem afiada. O toque de endro fresco adiciona um aroma único que

... e assim, perfeitamente o sabor do salmão.

Bruschetta Gourmet

de Tomate Confitado e Manjericão

TEMPO

25 min

PORÇÕES

6 pessoas

DIFICULDADE

Fácil

ORIGEM

Italiana

Ingredientes

- ✦ 8 fatias de pão italiano (ciabatta ou baguette)
- ✦ 6 tomates italianos maduros
- ✦ 4 dentes de alho
- ✦ 1/2 xícara de azeite extra virgem
- ✦ 1/4 xícara de manjericão fresco picado
- ✦ 200g de queijo burrata ou mozzarella di bufala
- ✦ Sal grosso e pimenta-do-reino
- ✦ Vinagre balsâmico aged
- ✦ Folhas de manjericão para decorar

Modo de Preparo

1

Preaqueça o forno a 200°C. Corte os tomates em cubos médios, descartando as sementes. Tempere com sal, pimenta e 2 colheres de azeite.

2

Disponha os tomates em uma assadeira e leve ao forno por 15 minutos até ficarem confitados. Reserve.

3

Torre as fatias de pão até ficarem douradas e crocantes. Enquanto ainda quente, esfregue um dente de alho descascado em cada fatia.

4

Misture os tomates confitados com o manjericão picado e tempere com sal e pimenta a gosto.

5

Espalhe a mistura de tomate sobre as torradas. Adicione pedaços de burrata por cima.

6

Finalize com um fio de azeite, gotas de vinagre balsâmico e folhas de manjericão fresco.



DICA DO CHEF

deve ser servida imediatamente após a montagem para manter o pão crocante. Use tomates bem maduros e doces - a qualidade dos ingredientes faz toda a diferença neste prato simples mas refinado.

Tartar de Atum

com Abacate e Molho de Gergelim

TEMPO

30 min

PORÇÕES

4 pessoas

DIFICULDADE

Médio

ORIGEM

Japonesa

Ingredientes

- ✦ 400g de atum sashimi grade
- ✦ 2 abacates maduros
- ✦ 2 colheres (sopa) de molho de soja
- ✦ 1 colher (sopa) de óleo de gergelim
- ✦ 1 colher (chá) de wasabi
- ✦ Suco de 1 limão
- ✦ 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- ✦ 1 colher (sopa) de gergelim torrado
- ✦ Microgreens para decorar

Modo de Preparo

1

Corte o atum em cubos pequenos e uniformes (brunoise). Mantenha sempre gelado durante o preparo.

2

Corte os abacates em cubos do mesmo tamanho do atum e regue imediatamente com suco de limão.

3

Prepare o molho misturando shoyu, óleo de gergelim, wasabi e metade da cebolinha.

4

Em uma tigela gelada, misture delicadamente o atum e abacate com o molho.

5

Use um aro de montagem para formar o tartar nos pratos. Pressione levemente.

6

Finalize com gergelim torrado, cebolinha restante e microgreens. Sirva imediatamente.



DICA DO CHEF

porção de quantidade sashimi e mantenha todos os ingredientes bem gelados. O corte deve ser preciso e uniforme. Sirva imediatamente para preservar a textura e o sabor frescos do peixe.



Pratos Principais de Chef

20 receitas magistrais que definem a alta gastronomia mundial

File Wellington

Clássico com Duxelles de Cogumelos

TEMPO

2h 30min

PORÇÕES

6 pessoas

DIFICULDADE

Difícil

ORIGEM

Inglesa

Ingredientes

- ✦ 1,5kg de filé mignon inteiro
- ✦ 500g de massa folhada
- ✦ 200g de patê de fígado
- ✦ 500g de cogumelos portobello
- ✦ 200g de presunto parma
- ✦ 2 colheres (sopa) de mostarda Dijon
- ✦ 2 ovos batidos
- ✦ 3 colheres (sopa) de azeite
- ✦ Sal grosso e pimenta-do-reino

✦ Tomilho fresco

Modo de Preparo

1

Tempere o filé com sal, pimenta e tomilho. Sele em fogo alto com azeite até dourar todos os lados. Pincele com mostarda Dijon e deixe esfriar.

2

Prepare o duxelles: pique finamente os cogumelos e refogue até toda água evaporar. Tempere e deixe esfriar completamente.

3

Forre uma superfície com filme plástico e disponha as fatias de presunto parma sobrepostas.

4

Espalhe o duxelles sobre o presunto, coloque o filé e enrole bem apertado. Refrigere por 30 minutos.

5

Abra a massa folhada, retire o filme do filé e envolva completamente. Pincele com ovo batido.

6

Asse a 200°C por 25-30 minutos até dourar. O centro deve estar rosado (63°C). Descanse 10 minutos antes de fatiar.



DICA DO CHEF

O segredo do Wellington perfeito está em selar bem a carne e eliminar toda umidade do duxelles. Use um termômetro para garantir o ponto ideal. Deixe descansar antes de fatiar para os sucos se redistribuírem.

Salmão Confitado

em Azeite com Ervas Aromáticas

TEMPO

45 min

PORÇÕES

4 pessoas

DIFICULDADE

Médio

ORIGEM

Francesa

Ingredientes

✦ 4 filés de salmão (150g cada)

✦ 500ml de azeite extra virgem

✦ 4 dentes de alho laminados

✦ 2 ramos de tomilho

✦ 2 ramos de alecrim

✦ Casca de 1 limão siciliano

✦ Sal grosso e pimenta branca

✦ 200g de aspargos verdes

✦ Flor de sal para finalizar

Modo de Preparo

1

Tempere os filés de salmão com sal grosso e pimenta branca. Deixe tomar gosto por 15 minutos.

2

Em uma panela baixa, aqueça o azeite com alho, ervas e casca de limão até 60°C. Use termômetro culinário.

3

Adicione delicadamente os filés de salmão ao azeite aromatizado. Mantenha a temperatura entre 55-60°C.

4

Confite por 20-25 minutos até o peixe ficar macio e suculento, mas ainda rosado no centro.

5

Branqueie os aspargos em água fervente com sal por 2 minutos. Escorra e tempere com azeite.

6

Sirva o salmão morno sobre os aspargos, regado com o azeite aromático e flor de sal.



DICA DO CHEF

O cozimento exige temperatura baixa e constante. O salmão deve ficar sedoso e suculento. Nunca deixe o azeite ferver - isso ressecaria o peixe. Um termômetro culinário é essencial para o resultado perfeito.



Sobremesas de Confeitaria

18 criações doces dignas dos melhores restaurantes do mundo

Petit Gateau

Chocolate 70% com Coração Derretido

TEMPO

40 min

PORÇÕES

6 unidades

DIFICULDADE

Médio

ORIGEM

Francesa

Ingredientes

- ✦ 200g de chocolate 70% cacau
- ✦ 100g de manteiga sem sal
- ✦ 2 ovos inteiros + 2 gemas
- ✦ 60g de açúcar refinado
- ✦ 40g de farinha de trigo
- ✦ Pitada de sal
- ✦ Manteiga e cacau em pó para untar
- ✦ Sorvete de baunilha para acompanhar
- ✦ Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

1

Preaqueça o forno a 200°C. Unte 6 forminhas individuais com manteiga e polvilhe com cacau em pó.

2

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, mexendo até ficar homogêneo. Deixe esfriar levemente.

3

Bata os ovos, gemas e açúcar até triplicar de volume e formar fita. Adicione a mistura de chocolate.

4

Incorpore delicadamente a farinha peneirada e o sal, mexendo de baixo para cima.

5

Distribua a massa nas forminhas, preenchendo 3/4 de cada uma. Pode refrigerar por até 4 horas.

6

Asse por 12-14 minutos até as bordas estarem firmes e o centro ainda mole. Desenforme morno e sirva com sorvete.



DICA DO CHEF

gelo e a massa. O petit gâteau deve ter o exterior firme mas o centro ainda líquido. Teste com um palito - deve sair com massa úmida aderida. Sirva imediatamente para o contraste perfeito entre a massa quente e o sorvete gelado.

Crème Brûlée

de Baunilha com Açúcar Queimado

TEMPO

3h

PORÇÕES

6 pessoas

DIFICULDADE

Médio

ORIGEM

Francesa

Ingredientes

- ✦ 500ml de creme de leite fresco
- ✦ 1 vagem de baunilha
- ✦ 6 gemas de ovo
- ✦ 80g de açúcar refinado
- ✦ 6 colheres (sopa) de açúcar demerara para queimar
- ✦ Pitada de sal

Modo de Preparo

1

Preaqueça o forno a 150°C. Corte a vagem de baunilha ao meio, raspe as sementes e adicione ao creme com a vagem.

2

Aqueça o creme até começar a formar bolhas nas bordas. Retire do fogo e deixe infundir por 20 minutos.

3

Bata as gemas com açúcar até branquear. Adicione gradualmente o creme morno, peneirando para eliminar a vagem.

4

Distribua em 6 ramekins e leve ao forno em banho-maria por 35-40 minutos até firmar nas bordas.

5

Resfrie completamente e refrigere por pelo menos 2 horas ou até o dia seguinte.

6

Na hora de servir, polvilhe açúcar demerara e queime com maçarico até formar crosta caramelizada.



DICA DO CHEF

para garantir a textura em vagem para o sabor autêntico. O creme deve tremeluzir levemente quando pronto. Para uma crosta perfeita, use açúcar demerara e maçarico culinário, movimentando em círculos até dourar uniformemente.

Parabéns!

Você agora possui o conhecimento culinário para criar experiências gastronômicas inesquecíveis. Cada uma dessas 50 receitas foi cuidadosamente selecionada e adaptada para que você possa reproduzir a magia da alta gastronomia em sua própria cozinha.

Bom apetite e sucesso em suas criações culinárias!