MANUAL

BASES E MOLHOS

NONNA

PRODUÇÕES DE MOLHOS E BASES

AMATRICIANA
50 PORÇÕES

Ingredientes

1,5kg Guanciale
5,0kg Passata Pomodoro
1 garrafa Vinho branco seco
10g Peperoncino
4 cebolas roxas raladas
100ml balsâmico
100ml Azeite extravirgem
Sal e pimenta: corrigir no final

Processo para produção em escala

1. Usar caldeirão ou sauté grande (20–25 litros).
2. Refogar o guanciale (tiras de 5cm) em fogo médio até soltar gordura e dourar.
3. Adicionar a cebola.
4. Deglacear com vinho branco.
5. Deglacear com balsâmico.
6. Adicionar a passata + peperoncino.
7. Cozinhar em fogo baixo por 40–50 minutos, mexendo a cada 10 min (cobrir).
8. Ajustar sal
9. Resfriar no ultra, armazenar em sacos plásticos pequenos com 150g cada

PROPORÇÃO DE SUGO X MASSA COM PEDAÇOS DE GUANCIALE FINAL

PRODUÇÕES DE MOLHOS E BASES

RAGÙ NAPOLETANO
50 PORÇÕES

Ingredientes

10kg Carne bovina (músculo/acém/coxão duro) – cubos 5cm
2kg Costela suína ou linguiça fresca
6 Cebolas brancas grandes
10 dentes alho: 10 dentes
500ml Azeite de oliva extravirgem
2 garrafas de vinho tinto seco
10kg Passata pomodoro
500g Extrato de tomate
5mç Manjericão fresco
Sal e pimenta-do-reino: ajustar no final

Processo para produção em escala

1. Em caldeirão ou panela grande de 30–40 L, aquecer parte do azeite.
   Selar todos os pedaços de carne (em etapas, para não soltar líquido). Reservar.
2. Na mesma panela, dourar lentamente a cebola até caramelizar levemente.
   Juntar alho e extrato de tomate, refogar bem.
3. Voltar as carnes à panela. Deglacear com vinho tinto, deixar evaporar o álcool.
4. Acrescentar a passata pomodoro. Temperar com sal, pimenta e manjericão.
5. Cozinhar em fogo baixíssimo por 5–6 horas, mexendo a cada 20–30 min.O molho deve “pippiare” (fervura lenta), engrossar e ficar brilhante.
6. Retirar parte da gordura em excesso se necessário.
7. Corrigir temperos.
8. Resfriar no ultra, armazenar em sacos plásticos pequenos com 150g cada

PROPORÇÃO DE SUGO X PEDAÇOS DE CARNES

PRODUÇÕES DE MOLHOS E BASES

RAGÙ ALLA BOLOGNESE
50 PORÇÕES

Ingredientes

4kg Carne bovina moída (acém, moída grossa)
1kg Pancetta suína (triturada)
1kg Cenoura (1cmx1cm) / 1kg Salsão (1cmx1cm) / 1kg Cebola branca (1cmx1cm)
5kg Passata pomodoro / 500g Extrato de tomate
1 garrafa vinho tinto seco
1l Leite integral
2l Caldo de carne
500ml Azeite de oliva extravirgem
200g Manteiga
Sal e pimenta-do-reino: q.s.
5g Noz-moscada ralada

Processo para produção em escala

1. Em panela industrial de 30–40 L, aquecer azeite e manteiga. Suar cebola, cenoura e salsão até ficarem bem macios e levemente dourados.
2. Adicionar pancetta triturada e dourar. Acrescentar carne bovina moída grossa, cozinhar até perder a cor avermelhada.
3. Acrescentar o vinho tinto, deixar evaporar o álcool.
4. Incorporar o extrato e o tomate. Ajustar sal, pimenta e noz-moscada.
5. Adicionar leite aos poucos durante o cozimento (equilibrar a acidez do tomate).

6. Cozinhar em fogo baixo por 3 a 4 horas, mexendo regularmente. Se necessário, acrescentar caldo de carne quente para manter a umidade.
7. O ragù deve ficar denso, brilhante, com pedaços visíveis de carne e legumes, nunca líquido.
8. Resfriar no ultra, armazenar em sacos plásticos pequenos com 150g cada

RAGÙ COM CARNE MOÍDA E BRILHO

PRODUÇÕES DE MOLHOS E BASES

CARBOCREMA

BASE DA CARBONARA

20 PORÇÕES

Ingredientes

24 gemas de ovo frescas
250 g queijo **Pecorino** ralado fino
100 g queijo **Parmigiano** ralado fino
160 ml água do cozimento da massa (ou caldo neutro, se preparar antes)
Pimenta-do-reino preta moída na hora

Processo para produção em escala

1. Em bowl inox, bater as gemas levemente (não espumar).
2. Adicionar os queijos ralados e misturar até formar creme espesso.
3. Acrescentar a água de cozimento para ajustar a textura.
4. Pasteurização em banho-maria (sous-vide improvisado). Colocar o bowl sobre panela com água quente (banho-maria), mexendo sempre. Controlar a temperatura com termômetro:
   A mistura deve atingir **63–65 °C** e permanecer por **3 minutos** sem coagular as gemas.
5. Retirar do banho-maria, continuar mexendo até cair para ~45 °C.

6. Transferir para recipiente raso, cobrir com filme em contato e levar imediatamente ao ultra (refrigerar).
   Manter refrigerado (0–3 °C), em pote hermético.
   Validade: até **72h.**
7. Usar 50g a 60g para cada porção de massa
8. Na finalização retornar a temperatura quente antes de misturar a massa
9. Ajustar pimenta preta e sal

Sous Vide

OBS: pasteurizar o creme já embalado a vácuo em 63 °C por 1h é ainda mais seguro e dá textura mais estável.

PRODUÇÕES DE MOLHOS E BASES

Fundo de Vegetais
10litros

Ingredientes

2,0 kg cebola (com casca, cortada em cubos grandes)
2,0kg cenoura (em rodelas grossas)
1,0kg salsão (em cubos grandes)
500gkg alho-poró (parte branca e verde clara, em rodelas grossas)
100g alho (dentes esmagados, com casca)
2 folhas de louro
Tomilho fresco
Pimenta-do-reino preta
Salsa fresca (talos grossos)
7 litros de água fria

Processo para produção em escala

1 Lavar todos os vegetais em água corrente.
2 Tostar levemente os vegetais no forno (180 °C por 20 min) antes de cozinhar.
3 Em uma panela grande (capacidade mínima de 10L), adicionar todos os vegetais.

4 Cobrir com a água fria (7L).
5 Levar ao fogo médio-alto e aquecer até começar a ferver.
6 Reduzir o fogo e cozinhar em fervura branda (sem borbulhas intensas) por 45 minutos a 1 hora.

Importante: retirar a espuma e impurezas com uma escumadeira.

7 Coar o fundo em peneira fina ou chinois, descartando os sólidos.
8 Resfriar rapidamente no Ultra congelador

Observações

Nunca salgar o fundo (sal é ajustado apenas no prato final).

Evitar vegetais crucíferos (couve, brócolis, couve-flor), pois conferem amargor.