

RECEITUÁRIO *de* HAMBURGUERIAS

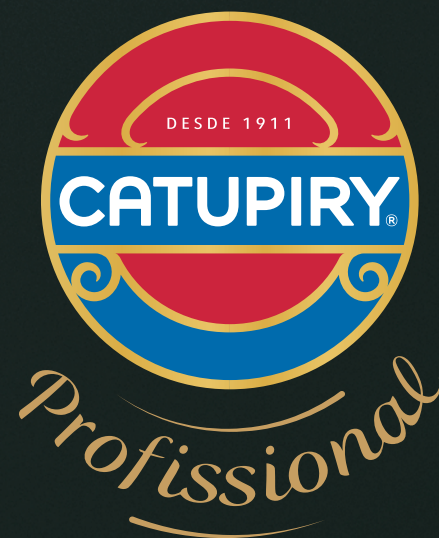
by
Marco S Brito



Profissional

Índice

by Marco Brito



A CATUPIRY® PROFISSIONALPÁG. 04



MARCOS BRITOPÁG. 05



HAMBÚRGUER COM CARACOL
DE CATUPIRY® ORIGINAL PÁG. 08



BURGER COM
MUSSARELA EMPANADAPÁG. 10



CHEESE SALADA COM
QUEIJO PRATO CATUPIRY®PÁG. 12



BURGER COM
MOLHO CHEDDAR
CATUPIRY®PÁG. 14



PATTY MELTPÁG. 16



BURGER GOOD STUFFPÁG. 18



BURGER COM
QUEIJO MATURADO MOFO
AZUL CATUPIRY®PÁG. 20



BURGER COM PIMENTA
BIQUINHO E COUVE CRISPYPÁG. 22



BURGER COM CARNE SECA
E JALAPEÑOPÁG. 24



COXINHA SEM MASSAPÁG. 26



BOLINHO DE CARNE SECA
RECHEADO COM REQUEIJÃO
4 QUEIJOS CATUPIRY®PÁG. 28



CROQUETE DE PERNIL
RECHEADO COM CATUPIRY®
ORIGINAL ALHO-PORÓPÁG. 30

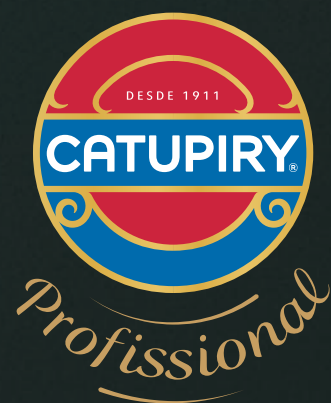


BATATA COM MOLHO
CHEDDAR CATUPIRY®
E BACONPÁG. 32



EMPANADO DE CATUPIRY®
ORIGINALPÁG. 34





A CATUPIRY® PROFISSIONAL PROPORCIONA AS MELHORES SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO, OFERECENDO OPÇÕES PRÁTICAS E SABOROSAS PARA SEU CARDÁPIO. NOSSA MISSÃO É LEVAR MAIS SABOR, QUALIDADE E EXCELÊNCIA PARA OS SEUS CLIENTES E POR ISSO DESENVOLVEMOS UM PORTFÓLIO COMPLETO E AS MAIS DIVERSAS NOVIDADES QUE POSSUEM ÓTIMO CUSTO-BENEFÍCIO E AGREGAM VALOR.

UMA GAMA DE PRODUTOS QUE OFERECEM SABOR, QUALIDADE E DESEMPENHO. UMA PARCERIA DURADOURA, ONDE CRIAMOS SOLUÇÕES EM PRATOS E AUXILIAMOS NOSSOS CLIENTES A APRIMORAREM SUAS HABILIDADES TÉCNICAS. INSPIRAÇÃO PARA CRIAR CARDÁPIOS INCRÍVEIS E SUPERAR AS DIFICULDADES DO DIA A DIA.

APRESENTAMOS COM ORGULHO ESTE MATERIAL EXCLUSIVO DESENVOLVIDO COM MUITO CARINHO JUNTO AO CHEFE DE HAMBURGUERIAS MARCOS BRITO PARA TRAZER RECEITAS DE SUCESSO PARA O SEU ESTABELECIMENTO COM A QUALIDADE E EXCELÊNCIA QUE VOCÊ JÁ CONHECE AGORA NO FORMATO IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO!



“E ai, hamburgueiros!”

MINHA HISTÓRIA COM HAMBÚRGUERES COMEÇOU EM 2006, QUANDO CANSEI DO MEU TRABALHO COMO COLORISTA EM UMA INDÚSTRIA DE TINTAS E DECIDI ME REINVENTAR PROFISSIONALMENTE.

A PARTIR DALI, LEVEI ALGUNS ANOS ATÉ QUE EU TIVESSE CORAGEM E OPORTUNIDADE DE TRABALHAR NA COZINHA. FORAM NOITES E MAIS NOITES DE ESTUDO, MUITO TRABALHO E ALGUMAS LOUCURAS, COMO EVENTOS PARA MAIS DE MIL PESSOAS, ALGUNS PRÊMIOS CONQUISTADOS ATÉ CHEGAR NO ALL IN BURGER.

HOJE, CONSIDERADO UMA DAS GRANDES REFERÊNCIAS DESSE RAMO, TAMBÉM ASSINO A MARCA DON BURGER, A MAIOR HAMBURGUERIA DO ESPÍRITO SANTO QUE CONTA ATUALMENTE COM 5 LOJAS PRÓPRIAS.

PERCEBENDO QUE VÁRIAS PESSOAS TINHAM AS MESMAS DIFICULDADES QUE EU TIVE LÁ ATRÁS QUANDO COMECEI A MINHA JORNADA E PENSANDO EM COMO AJUDÁ-LAS, CRIEI A COMUNIDADE BURGER EXPERT QUE HOJE POSSUI MAIS DE 20 MIL ALUNOS, ONDE AJUDO MILHARES DE HAMBURGUEIROS DO BRASIL E DO MUNDO TODO COMPARTILHANDO MEUS CONHECIMENTOS.

ASSIM COMO EU, VOCÊ FAZ PARTE DESSA COMUNIDADE DE HAMBURGUEIROS E É COM MUITA HONRA QUE OFERECEMOS EM MÃOS O MEU LIVRO DE RECEITAS EXCLUSIVO EM PARCERIA COM A CATUPIRY®. ESPERO QUE POSSAMOS TE INSPIRAR A CRIAR RECEITAS INCRÍVEIS, TRAZER NOVIDADES PARA A SUA HAMBURGUERIA E REVOLUCIONAR CADA MORDIDA COM SABORES IRRESISTÍVEIS E A PRATICIDADE QUE OS PRODUTOS CATUPIRY® NOS PROPORCIONAM.

*Que comece
a mão na massa!
#BRITOOFICIAL*

by
Marco S Brito



Catupiry® Original:

- TEXTURA CREMOSA – FÁCIL DE TRABALHAR.
- VERSÁTIL – PODE SER USANDO EM LANCHES E PORÇÕES.
- COMBINA COM DIVERSAS PROTEÍNAS (CARNE, AVES E PEIXES) ALÉM DE SER UMA OPÇÃO VEGETARIANA.
- EMBALAGEM DE FÁCIL MANIPULAÇÃO PARA OTIMIZAR A OPERAÇÃO.
- PRODUTO FOCO DE GRANDES PLAYERS PARA LANCHES NOS ÚLTIMOS ANOS.



Queijo Mussarela:

- QUEIJO MUSSARELA COM SEU MENOR TEOR DE GORDURA, PERFORMA BEM NOS HAMBURGUES COM PROTEÍNA BOVINA.
- NÃO É QUEBRADIÇO, PODENDO SER FATIADO COM BOA DEFINIÇÃO.
- CONSIDERADO O 2º MELHOR QUEIJO PARA SER UTILIZADO EM HAMBURGUES.
- DERRETE COM FACILIDADE QUANDO EXPOSTO AO CALOR.



Queijo Prato:

- TEXTURA MACIA E CREMOSA TRAZENDO UMA APARÊNCIA ATRATIVA CONFORME FINALIZAÇÃO.
- DERRETIMENTO IMPECÁVEL, BASTA ABAFAR.
- SEM OLHADURAS.
- NÃO É QUEBRADIÇO, PODENDO SER FATIADO COM BOA DEFINIÇÃO.
- BASTANTE POPULAR NO BRASIL, COMBINA COM TODAS AS OPÇÕES DENTRO DA OPERAÇÃO.



Molho Cheddar:

- MOLHO ESTILO MELT, PERFEITO PARA DIPPAR.
- PRATICIDADE: É SÓ COLOCAR SOBRE O HAMBURGUER E ABAFAR, OU AQUECER UMA PORÇÃO E SERVIR.
- VERSÁTIL: PODE SER USADO EM HAMBURGUER, HOT DOG, PORÇÕES DE BATATA FRITA, NACHOS E MUITO MAIS...
- FREE REFIL DE MOLHO CHEDDAR NO PUMP TEM SIDO TENDÊNCIA DAS HAMBURGUERIAS PARA GERAR CONTEÚDO NAS MÍDIAS DIGITAIS.
- FEITO COM BASE LÁCTEA, TENDO ASSIM UM SABOR MARCANTE.
- TEXTURA CREMOSA – FÁCIL DE TRABALHAR



Cheddar Processado:

- PESO PADRONIZADO, PERFEITO PARA FIDELIZAR OS CLIENTES COM ALTO PADRÃO E AUXILIAR NA PRECIFICAÇÃO.
- FEITO COM BASE LÁCTEA, TRAZENDO ASSIM UMA TEXTURA LISA E MACIA.
- FATIAS QUE NÃO RASGAM, TRAZENDO A APARÊNCIA PERFEITA PARA O LANCHE.
- PRODUTO INDISPENSÁVEL PARA O SEGMENTO DE HAMBURGUERIAS.
- DERRETIMENTO PERFEITO PARA BURGERS E SANDUICHES QUENTES.
- TEXTURA CREMOSA – FÁCIL DE TRABALHAR



Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®:

- O NÚMERO DE HAMBURGUERIAS GOURMET AUMENTOU 104%, ENQUANTO AS VENDAS CRESCERAM 140%, ENTRE 2022 E 2023.
- QUEIJOS ESPECIAIS ESTÃO CADA VEZ MAIS PRESENTES COMO INGREDIENTES INDISPENSÁVEL NESSES LOCAIS.
- O QUEIJO MATURADO MOFO AZUL CATUPIRY® PODE SER USADO COMO BASE PARA O MOLHO BLUE CHEESE.
- NÃO DESSORA AO DERRETER PODENDO SER USADO EM DIVERSOS LANCHES.
- SABOR EQUILIBRADO PARA SER HARMONIZADO COM ACOMPANHAMENTOS LEVES PARA UMA COMBINAÇÃO PERFEITA.



Original Recheios:

- FEITO COM INGREDIENTES DE VERDADE.
- REDUZ ETAPAS DE PREPARO E MÃO DE OBRA.
- PRATICIDADE – PRONTOS PARA USAR.
- SEGURANÇA ALIMENTAR – SEM RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
- MELHOR CUSTO BENEFÍCIO – MELHOR DO QUE COMPRAR OS INGREDIENTES SEPARADOS.



Catupiry® Original Alho-Poró e 4 Queijos:

- PRATICIDADE – REDUZEM ETAPAS NO PROCESSO, POIS JÁ SÃO PRONTOS PARA SEREM UTILIZADOS.
- VERSÁTIL – PODEM SER USADOS EM DIFERENTES PREPAROS E PORÇÕES.
- TRAZEM SABORES INOVADORES PARA OS LANCHES E PORÇÕES.
- SABOR INIGUALÁVEL, TRAZENDO VALOR AGREGADO AO CARDÁPIO.
- PODEM SER USADAS COMO RECHEIOS DE BOLINHOS E CROQUETES.
- MELHOR CUSTO BENEFÍCIO:
- SENDO USADAS NO LANCHE, UMA BISNAGA RENDE 10 UNIDADES COM 110G CADA.
- SENDO USADAS COMO RECHEIO, UMA BISNAGA RENDE 110 UNIDADES COM 10G CADA.



Pimenta Biquinho e Pimenta Jalapeño:

- SURPREENDA SEUS CLIENTES COM EXPLOÇÃO DE SABORES E COMBINAÇÕES INOVADORAS.
- A PIMENTA BIQUINHO TEM SABOR SUAVE E NÃO ARDE E POR ISSO VEM CONQUISTANDO O PALADAR DOS BRASILEIROS.
- A JALAPEÑO TEM SABOR MARCANTE E PODE SER BEM USADA PARA LANCHES TEMÁTICOS OU PORÇÕES DE NACHOS.
- AMBAS COMBINAM COM BLENDS DE CARNES E PROTEÍNAS DIVERSAS COMO AVES.



Empanado de Catupiry® Original:

- MERCADO DE EMPANADOS CRESCE NO ANO DE 2023 E ACELERA PRODUÇÃO.
- O ORIGINAL CATUPIRY® EMPANADO É TENDÊNCIA NAS HAMBURGUERIAS NOS ÚLTIMOS ANOS.
- VERSÁTIL, PODE SER USADO COMO COMPONENTE DO LANCHE OU EM PORÇÕES.
- COMBINAÇÃO PERFEITA DE CREMOSIDADE E CROCÂNCIA PARA HARMONIZAR COM O SEU HAMBURGUER.
- PREPARO RÁPIDO E PRÁTICO.
- UNIDADES PADRONIZADAS QUE AUXILIAM NA PRECIFICAÇÃO.
- O ÚNICO EMPANADO COM O CATUPIRY® ORIGINAL.



Manteiga Extra sem Sal:

- EMBALAGEM COM ÓTIMO RENDIMENTO, 5KG CHAPEIAM 100 PÃES BRIOCHES COM 50G.
- CREMOSA E COM SABOR NEUTRO, NÃO CONTA COM ADIÇÃO DE SÓDIO.
- CHAPEAR O PÃO COM MANTEIGA AJUDA A CRIAR UMA CROSTA QUE EVITA QUE O SUCO DA CARNE ESCORRA E PENETRE NO PÃO, DEIXANDO MOLE.
- SENDO ASSIM, É UM PROCESSO INDISPENSÁVEL NAS HAMBURGUERIAS.
- EM GRANDES OPERAÇÕES, O TAMANHO DA BARRA ENCAIXA PERFEITAMENTE EM PASSADORES PROFISSIONAIS.



by
Marco Brito

Hambúrguer com Caracol de Catupiry® Original

Rendimento:
1 porção



Ingredientes Hambúrguer:

180g Hambúrguer
50g Catupiry® Original
30g Cebola Crispy

Ingredientes Cebola Crispy:

1kg Farinha de Trigo
200g Amido de Milho
10g Sal
20g Açafrão
3 Cebolas Médias
Óleo para fritar



Modo de Preparo Cebola Crispy:

1. Corte as cebolas bem fininhas.
2. Misture o amido de milho, sal e açafrão com a farinha de trigo.
3. Passe a cebola cortada na farinha de trigo temperada e frite no óleo a 160°C até ficar douradinha.



Modo de Preparo Hambúrguer:

1. Aqueça sua chapa e adicione sal dos 2 lados do hambúrguer.
2. Deixe o hambúrguer por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
3. Assim que virar o primeiro, deixe mais 2 minutos e 30 segundos e faltando 30 segundos, acrescente o Catupiry® Original em forma de caracol até cobrir o hambúrguer.
4. Use o maçarico para gratinar. Coloque o hambúrguer com o Catupiry® Original no pão já selado e acrescente a cebola crispy.
5. Pode servir o hambúrguer!





by
Marco Brito

Burger com Mussarela Empanada

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

1kg Farinha Panko
300g Amido de Milho
4 Ovos Batidos

60g Mussarela Catupiry®
180g Hambúrguer
1 Pão Brioche



Modo de Preparo:

1. Faça um disco com a Mussarela Catupiry® do tamanho do hambúrguer. Você pode usar um aço de inox para cortar o queijo.
2. Passe a Mussarela Catupiry® no amido de milho e tire o excesso. Passe no ovo e depois na farinha panko.
3. Passe novamente no ovo e farinha panko para ficar bem empanado. Leve ao freezer por aproximadamente 30 minutos.
4. Enquanto a mussarela está no freezer, aqueça sua chapa e adicione o hambúrguer, colocando sal dos dois lados.
5. Deixe o hambúrguer por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento). Sele o pão brioche na chapa quente.
6. Frite a Mussarela Catupiry® empanada em óleo médio para ficar dourado por fora e bem derretido por dentro. Caso utilize a fritadeira, coloque de 165°C a 170°C.
7. Coloque o hambúrguer no pão brioche já selado, adicione a Mussarela Catupiry® empanada e pode servir o seu burger!





by
Marco Brito

Cheese Salada com Queijo Prato Catupiry®

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

180g Hambúrguer	15g Cebola Roxa
35g Queijo Prato Catupiry®	50g Maionese Temperada (opcional)
20g Alface Americana	1 Pão Brioche
2 Fatias de Tomate	



Modo de Preparo:

1. Aqueça sua chapa, adicione sal dos 2 lados do hambúrguer e deixe o hambúrguer por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
2. Assim que virar o primeiro, deixe mais 2 minutos 30 segundos e faltando 30 segundos, coloque o Queijo Prato Catupiry® com o uso de um abafador.
3. Adicione um pouco de água para gerar vapor e derreter o queijo.
4. Utilize o maçarico para gratinar o seu Queijo Prato Catupiry®.
5. Deixe o hambúrguer descansar por 1 minuto. Enquanto isso, sele o pão na chapa com um pouco de manteiga e na base do pão.
6. Adicione o hambúrguer no pão e coloque o tomate, cebola e alface por cima. Seu burger está pronto para servir!



Sugestão:

Adicione um pouco de maionese temperada para turbinar seu burger!





by
Marco Brito

Burger com Molho Cheddar e Farofa de Bacon

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

180g Hambúrguer
50g Molho Cheddar Catupiry®
20g Farofa de Bacon
1 Pão Brioche



Modo de Preparo:

1. Aqueça sua chapa, adicione sal dos dois lados do hambúrguer e deixe por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
2. Faltando 30 segundos, coloque o Molho Cheddar Catupiry® por cima do hambúrguer com o uso de um abafador. Adicione um pouco de água para gerar vapor e derreter o queijo, deixando ele bem cremoso.
3. Coloque o hambúrguer com o Molho Cheddar Catupiry® no pão brioche já selado.
4. Para finalizar, jogue por cima a farofa de bacon e pode servir o seu burger!





Patty Melt

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

2 Smash Burger (90g cada)
4 Fatias de Queijo Cheddar
Processado Catupiry®
30g Cebola Caramelizada
1 Pão de Forma

Ingredientes Cebola Caramelizada:

1kg Cebola Cortada em Meia Lua
50g Manteiga Extra s/ Sal Catupiry®
50g Açúcar Mascavo
40g Shoyu



Modo de Preparo Cebola Caramelizada:

1. Coloque a cebola cortada em meia lua em uma panela com fogo baixo e um fio de azeite. Deixe a cebola murchar bem por aproximadamente 40 minutos.
2. Quando a cebola começar a dourar no próprio açúcar, acrescente nesta ordem: 50g de açúcar mascavo e 50g de Manteiga Extra s/ Sal Catupiry®. Deixe dourar sempre em fogo baixo e mexendo para não queimar até ficar bem homogêneo por aproximadamente 15 minutos.
3. Acrescente 40g de molho shoyu sempre mexendo até ficar bem homogêneo por mais 10 minutos. Reserve.
4. Está pronta a sua cebola caramelizada!



Modo de Preparo:

1. Faça duas bolinhas de carne de 90g cada.
2. Com ajuda de uma espátula, prenda ela na chapa e deixe formar uma crostinha.
3. Em seguida, toste o pão de forma e deixe bem douradinho.
4. Coloque 2 fatias do Queijo Cheddar Processado Catupiry® em cada carne e com ajuda do abafador derreta o queijo.
5. Coloque um smash sobre o outro e adicione a cebola caramelizada.
6. Coloque o smash no pão, feche e volte para a chapa para dar uma leve prensada, tostando bem os dois lados.
7. Pode servir o seu Patty Melt!





by
Marco Brito



Burger Good Stuff



Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

180g Hambúrguer
2 Fatias de Queijo Cheddar
Processado Catupiry®
30g Cebola Caramelizada
2 Fatias de Bacon
1 Pão Brioche

Ingredientes Cebola Caramelizada:

1kg Cebola Cortada em Meia Lua
50g Manteiga Extra s/ Sal Catupiry®
50g Açúcar Mascavo
40g Shoyu



Modo de Preparo Cebola Caramelizada:

1. Coloque a cebola cortada em meia lua em uma panela com fogo baixo e um fio de azeite. Deixe a cebola murchar bem por aproximadamente 40 minutos.
2. Quando a cebola começar a dourar no próprio açúcar, acrescente nesta ordem: 50g de açúcar mascavo e 50g de Manteiga Extra s/ Sal Catupiry®. Deixe dourar sempre em fogo baixo e mexendo para não queimar até ficar bem homogêneo por aproximadamente 15 minutos.
3. Acrescente 40g de molho shoyu sempre mexendo até ficar bem homogêneo por mais 10 minutos. Reserve.
4. Está pronta a sua cebola caramelizada!



Modo de Preparo:

1. Aqueça sua chapa, adicione sal dos dois lados do hambúrguer e deixe por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
2. Assim que virar o primeiro lado, deixe mais 2 minutos e 30 segundos e faltando 30 segundos, coloque o Queijo Cheddar Processado Catupiry® com o uso do abafador.
3. Adicione um pouco de água só para gerar vapor e derreter o queijo. Deixe o hambúrguer descansar por 1 minuto.
4. Enquanto isso, sele o pão na chapa com um pouco de manteiga. Adicione o hambúrguer, a cebola caramelizada e as duas fatias de bacon.
5. Seu burger está pronto para ser servido!





by
Marco Brito

Burger com Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

180g Hambúrguer
50g Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry®
2 Fatias de Bacon
50g Cebola Crispy
25g Molho by Brito
1 Pão Brioche

Ingredientes Cebola Crispy:

1kg Farinha de Trigo
200g Amido de Milho
10g Sal
20g Açafrão
Óleo para Fritar

Ingredientes Molho by Brito:

1/2 Xícara de Maionese
1 Colher de Sopa de Mostarda
1 Colher de Sopa de Ketchup
1 Colher de Chá de Vinagre Branco
1 Colher de Chá de Açúcar

1/2 Colher de Chá de Sal
1/2 Colher de Chá de Cebola em Pó
1/2 Colher de Chá de Alho em Pó
1/2 Colher de Chá de Pimenta Preta Moída



Modo de Preparo Cebola Crispy:

1. Corte a cebola bem fininha.
2. Passe na farinha de trigo temperada e frite no óleo a 160°C até ficar douradinha.



Modo de Preparo:

1. Amasse uma porção do Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry® e faça um mini disco do tamanho do hambúrguer.
2. Coloque o mini disco do Queijo Maturado Mofo Azul Catupiry® por cima do hambúrguer e utilize um abafador para derreter.
3. Misture todos os ingredientes do Molho by Brito e reserve.
4. Coloque o bacon crocante em fatias sobre o hambúrguer, a cebola crispy e o Molho by Brito por cima da cebola. Sirva o seu burger!





by
Marco Brito



Burger com Pimenta Biquinho e Couve Crispy



Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

180g Hambúrguer
80g Pimenta Biquinho Catupiry®
35g Queijo Prato Catupiry®
50g Couve Crispy
1 Pão Brioche



Modo de Preparo Burger:

1. Aqueça sua chapa, adicione sal dos 2 lados do hambúrguer e deixe o hambúrguer por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
2. Assim que virar o primeiro, deixe mais 2 minutos 30 segundos e faltando 30 segundos, coloque o Queijo Prato Catupiry® com o uso de um abafador.
3. Adicione um pouco de água para gerar vapor e derreter o queijo.
4. Utilize o maçarico para gratinar o seu Queijo Prato Catupiry®.
5. Deixe o hambúrguer descansar por 1 minuto. Enquanto isso, corte a couve bem fininha e frite em seguida para preparar a couve crispy crocante.
6. Sele o pão na chapa com um pouco de manteiga, adicione o hambúrguer, a Pimenta Biquinho Catupiry® e a couve crispy por cima.
7. Pode servir o seu burger!





by
Marco Brito

Burger com Carne Seca e Jalapeño

Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

- 180g Hambúrguer
- 2 Fatias de Queijo Cheddar Processado Catupiry®
- 50g Pimenta Jalapeño Catupiry®
- 70g Carne Seca Desfiada
- 1 Pão Brioche



Modo de Preparo Burger:

1. Aqueça sua chapa, adicione sal dos 2 lados do hambúrguer e deixe o hambúrguer por até 3 minutos de cada lado para ter um hambúrguer ao ponto (esse tempo pode variar dependendo do seu equipamento).
2. Assim que virar o primeiro lado, deixe mais 2 minutos e 30 segundos e faltando 30 segundos, coloque o Queijo Cheddar Processado Catupiry® com o uso do abafador.
3. Adicione um pouco de água só para gerar vapor e derreter o queijo. Deixe o hambúrguer descansar por 1 minuto.
4. Enquanto isso, sele o pão na chapa com um pouco de manteiga. Adicione o hambúrguer, acrescente a carne seca desfiada e por cima a Pimenta Jalapeño Catupiry®.
5. Seu burger está pronto para servir!





by
Marco Brito

Coxinha Sem Massa

Rendimento:
25 coxinhas



Ingredientes:

1kg de Catupiry® Original com Frango
300g Amido de Milho
4 Ovos Batidos
50g Leite
1kg Farinha Panko
Óleo para fritar



Modo de Preparo:

1. Faça uma bolinha de aproximadamente 40g com o Catupiry® Original com Frango e molde no formato de uma coxinha. Leve para gelar por aproximadamente 30 minutos no freezer.
2. Para empanar, passe no amido de milho, nos ovos batidos com leite e na farinha Panko. Deixe mais 30 minutos no freezer.
3. Depois, frite em óleo médio até ficar dourada e crocante por fora e cremosa por dentro.





by
Marco Brito

Bolinho de Carne Seca **Recheado com Catupiry®** **Original 4 Queijos**

Rendimento:
25 bolinhos



Ingredientes:

1kg Carne Seca temperada com
cebola e alho a gosto
300g Catupiry® Original
300g Catupiry® Original 4 Queijos
1kg Farinha Panko
300g Amido de Milho
4 Ovos Batidos
50g Leite
Óleo para fritar



Modo de Preparo:

1. Em um recipiente, coloque a carne seca. Acrescente o Catupiry® Original e misture até ficar tudo bem homogêneo.
2. Depois, faça bolinha de aproximadamente 40g e recheie com 10g de Catupiry® Original 4 Queijos e leve para gelar por aproximadamente 30 minutos no freezer.
3. Para empanar, passe no amido de milho, nos ovos batidos com leite e na farinha panko. Deixe mais 30 minutos no freezer.
4. Depois, frite em óleo médio até ficar dourado e crocante por fora e cremoso por dentro.





by
Marcos Brito

Croquete de Pernil **Recheado com Catupiry®** **Original Alho-Poró**

Rendimento:
25 croquetes



Ingredientes:

1kg Pernil temperado com cebola e alho
Páprica Defumada
300g Catupiry® Original
300g Catupiry® Original Alho-Poró
1kg Farinha Panko
300g Amido de Milho
4 Ovos Batidos
50g Leite



Modo de Preparo:

1. Em um recipiente, coloque o pernil. Acrescente o Catupiry® Original e misture até ficar tudo bem homogêneo.
2. Depois, faça bolinha de aproximadamente 40g e recheie com 10g de Catupiry® Original Alho-Poró e leve para gelar por aproximadamente 30 minutos no freezer.
3. Para empanar, passe no amido de milho, nos ovos batidos com leite e na farinha panko e deixe mais 30 minutos no freezer.
4. Por fim, frite em óleo médio até ficar dourado e crocante por fora e cremoso por dentro.





by
Marco Brito

Batata com Molho Cheddar Catupiry® e Bacon


Rendimento:
1 porção



Ingredientes:

300g Batata frita palito
150g Molho Cheddar Catupiry®
40g Farofa de bacon



Modo de Preparo:

1. Frite aproximadamente 300g de batata palito com o óleo na temperatura de 180°C e tire quando ficar um dourado bonito.
2. Coloque em um recipiente e cubra com aproximadamente 100g a 150g de Molho Cheddar Catupiry®.
3. Por fim, adicione aproximadamente 40g de farofa de bacon.





by
Marco Brito

Empanado de Catupiry® Original

Rendimento:
41 unidades



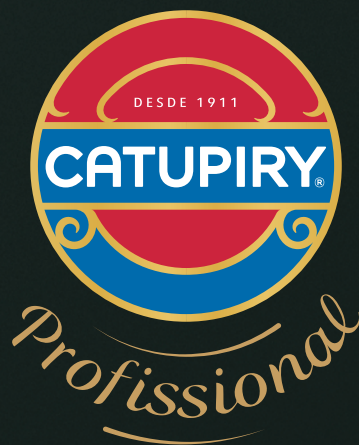
Ingredientes:
1kg Empanado de
Catupiry® Original



Modo de Preparo:



1. Coloque os Empanados de Catupiry® Original em uma fritadeira, com óleo preaquecido em fogo alto, em temperatura média 170°C e em quantidade suficiente para cobri-los.
2. Deixe fritar por cerca de 1 minuto e meio, virando-os na metade do tempo para que dourem por igual.
3. Retire-os com auxílio de uma escumadeira e deixe escorrer em papel absorvente.
4. Sirva em seguida!





A marca que
transforma
seu negócio

by
Marco S Brito

  /catupiryprofissional

Televendas: 0800 133 2000

SAC: 0800 133 2001

www.catupiry.com.br