



Grand RECETAS

O melhor
suco de uva
100% integral
pelo olhar de
Schefs de cozinha



Cirand Valle

Presente da Natureza

Os verdadeiros chefs de cozinha são artesãos: tomam um item e extraem dele seu melhor, destacando-o ou misturando-o a outros e fazendo uma receita única, que reflete sua personalidade, seu background cultural e também técnicas preferidas.

Reconhecendo o potencial criativo dos chefs do Vale do São Francisco, uma terra de grande energia e ideias frutíferas, a **GrandValle** lançou um desafio: criar receitas diversas, desde bebidas, passando por pratos complexos e até sobremesas, usando o **suco de uva 100% integral** como ingrediente. A ideia é mostrar toda a versatilidade da bebida; que além de gostosa e grande aliada para uma alimentação saudável, é um potencial item gastronômico.

Ousados e inventivos, os profissionais Gefferson Freire, Georgia Romero, Guimarães, Johanna Aquino, Jucilene Melo, Junior Rocha, Michelle Welcker e Ugo Cesar abraçaram a causa sem pestanejar, criando pratos inéditos e deliciosos.

Com apoio da Brema, Denny Ferreira e Vintage Tattoo Bar; produção, fotografia e divulgação do blog 'Terroir, por Paula Theotonio' e Marketing e design da Agência Ponte, a GrandValle tem a satisfação de apresentar a primeira edição do **Grand'Recetas**.



Índice:

Prato principal

- 04 Cari com Musseline de Macaxeira e Cebola GrandValle, por Jucilene Melo
- 06 Paleta Suína com Molho GrandValle, por Gefferson Freire

Sobremesa

- 08 Bolo Pelado Surpresa de Uva, por Georgia Romero
- 10 Balas de Gelatina Integrais, por Ugo Cesar
- 12 Black Velvet, por Johanna Aquino
- 14 Din-din Cremoso de Uva, por Michelle Welcker
- 16 Espuma Grandvalle, por Normandio Guimarães

Bar

- 18 Grand Moabit, por Junior Rocha
- 20 Os chefs



*Cari
com Musseline
e Cebola
GrandValle*



Ingredientes:

Peixe

300 g de cari
sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de azeite

Cebola roxa em redução de suco de uva

200 g de cebola roxa
200 ml de suco de uva 100% integral GrandValle
10 g de açúcar refinado
3 paus de canela

Musseline de Macaxeira

200 g de macaxeira cozida
1 xícara de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga

Molho de redução

Redução de suco de uva
200 ml de suco de uva 100% integral GrandValle
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de cebola picadinha
Sal, pimenta e ervas finas a gosto
Páprica e coentro a gosto
Meia xícara de café pequeno de rum

Modo de preparo:

Peixe: Tempere o cari com sal e pimenta à gosto e grelhe com o azeite.

Cebolas: Leve ao fogo o suco de uva com a canela em pau e o açúcar, até formar uma redução espessa, e reserve. Corte as cebolas em julienne (tirinhas finas), deixe em água por alguns minutos, escorra e junte à redução. Deixe no fogo até que a cebola fique tenra.

Musseline: Cozinhe a macaxeira, bata no liquidificador com o creme de leite, e a manteiga.

Molho: Doure a cebola com a manteiga, acrescente o restante dos ingredientes e deixe reduzir até a metade.

Montagem

Faça a cama com a musseline, coloque sobre ela o cari grelhado, as cebolas em volta do peixe e regue com molho de uva. A receita é de porção individual.

Cari com Musseline e Cebola GrandValle

por Jucilene Melo

Paleta Suína

com Molho
GrandValle

por Gefferson Freire



Ingredientes:

Carne

300 g de paleta sem gordura e desossada
Sal a gosto
5 g de páprica doce
50 ml de azeite
5 g de alecrim desidratado
2 g colher de café de pimenta do reino

Legumes

150 g de cenoura
150 g de batata
50 g de cebola branca
50 g de cebola roxa
5 g de ervas finas
Sal a gosto
50 ml de saquê
20 ml de azeite

Molho

70 g cebola roxa
15 g de alho
25 g de manteiga
1 g anis estrelado
Sal a gosto
50 ml de saquê
50 ml de vinagre de maça
250 ml de suco de uva Grand Valle

Modo de Preparo:

Carne: Faça bifes de 150 gramas, tempere com os ingredientes e deixe marinar por 12 horas. Após marinar leve ao fogo médio em frigideira com um pouco do azeite até que chegue ao ponto desejado.

Legumes: Corte a cenoura, batata, cebola branca e roxa em tiras bem finas. Aqueça o azeite e junte primeiro as cebolas e em seguida acrescente os legumes. Flambe com o saquê. Em seguida acrescente o sal e as ervas finas. Deixe em fogo baixo até esta cozido, mexendo frequentemente.

Molho: Corte a cebola em tiras bem finas e pique bem o alho. Em uma panela, coloque a manteiga para derreter, tomando cuidado para que ela não queime. Acrescente a cebola para que perca um pouco da acidez. Acrescente o alho e espere alguns instantes. Junte o saquê e, em seguida, o vinagre, sal e o suco de uva 100% integral GrandValle. Espere reduzir em fogo baixo até virar um molho espesso. Por fim, prove e corrija o sal, se necessário.

Paleta Suína

com Molho
GrandValle

por Gefferson Freire

Bolo Pelado Surpresa de uva



Ingredientes:

Bolo

3 ovos (clara e gema separadas)
6 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de farinha de trigo com fermento
1 xícara e ½ de suco de uva 100% integral GrandValle
2 xícaras de açúcar

Recheio

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
50 g de chocolate branco (opcional)
Corante verde líquido comestível (quanto baste)

Bolo Pelado Surpresa de uva

por Georgia Romero

Modo de Preparo:

Bolo: Na batedeira, coloque as claras e bata até ponto de neve. Transfira para outro recipiente e leve à geladeira. Em velocidade média, bata o açúcar, a margarina e as gemas até formar um creme claro e fofo. Diminua a velocidade para a mínima e adicione a farinha de trigo alternando com o suco de uva. Desligue a batedeira e envolva delicadamente as claras em neve reservadas. Despeje em forma untada e enfarinhada e leve ao forno. Faça o teste do palito para verificar se o bolo está assado por inteiro. Espere esfriar.

Recheio: Junte todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo (menos o corante), mexendo sem parar até atingir ponto de brigadeiro (soltando do fundo da panela). Isso leva de 6 a 8 minutos. Adicione o corante até a tonalidade de verde que deseja atingir. Aguarde esfriar para aplicá-lo.

Montagem:

Divida o bolo em duas camadas. Regue com o suco de uva, adicione o recheio. Deite a outra camada, apertando levemente para nivelar. Coloque um pouco do recheio no saco de confeitar e decore o bolo com uvas escuras sem semente. Polvilhe açúcar impalpável. Caso prefira fazer o bolo inteiro, em vez da versão mini, faça surpresas de uvas tradicionais e arrume como se fosse um cacho de uvas. Além de lindo, fica delicioso.

*Balas de
Gelatina
Integrais*



Ingredientes:

½ xícara de gelatina sem sabor
500 ml de suco de uva 100% integral GrandValle
Adoçante líquido à base de sucralose

Modo de Preparo

Balas de Gelatina Integrais

por Ugo Cesar

Hidrate

a gelatina em **500 ml** de suco
com **10 gotas** de adoçante

Leve ao
micro
ondas
por

 **2** mi
nu
tos

mexendo até **dissolver bem**
Em seguida coloque em forminhas de silicone

e leve para **gelar.**

Desenforme após 2h.

*Black
Velvet*



Ingredientes:

Bolo

200 g de manteiga sem sal
2 xícaras de açúcar refinado
4 ovos
1 colher de sopa de extrato de baunilha
2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de cacau em pó
¼ de xícara de amido de milho
1 xícara de suco de uva 100% integral GrandValle
1 colher de sopa de vinagre maçã
Manteiga sem sal
Cacau para untar

Black Velvet

por Johanna Aquino

Calda:

1 xícara de açúcar refinado
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
3 colheres de sopa de suco de uva 100% integral GrandValle
3 colheres de sopa de cacau em pó

Modo de Preparo:

Massa:

Bata a manteiga
+ açúcar
até formar um creme
branco e fofo



Adicione os ovos um por um e depois a **baunilha**

Aos poucos misture os secos,
a mistura e por último o suco e o vinagre.

Asse em forno médio por



40 minutos

ou até colocar um palito
no meio e sair limpo.

Calda:

Misture todos os ingredientes
em uma panela e leve ao fogo.

Mexa até dissolver todo o açúcar.



Despeje a calda ainda quente sobre o bolo.

*Din-Din
Cremoso
de uva
GrandValle*

VENDE-SE

DIN

Ingredientes:

400 ml de suco de uva 100% integral GrandValle
600 g de iogurte grego

Modo de Preparo

Din-Din Cremoso de uva GrandValle

por Michelle Welcker

Num liquidificador,
bata os ingredientes
até obter um creme.

Distribua
em saquinhos
de din-din e leve ao freezer

P
O
R



4h

Se quiser deixar ainda mais refrescante,
adicione uma pequena

quantidade de
gengibre.

A receita rende **10 porções.**



Espuma Grand Valle



Ingredientes:

Mousse

350 g de creme de leite
350 g de leite condensado
500 ml suco de uva 100% integral GrandValle

Geleia

500 ml suco de uva 100% integral GrandValle
200 g açúcar demerara
1 anis

Espuma GrandValle

por Normandio Guimarães

Modo de Preparo:

Em uma batedeira,
bata o creme de leite e o leite condensado.

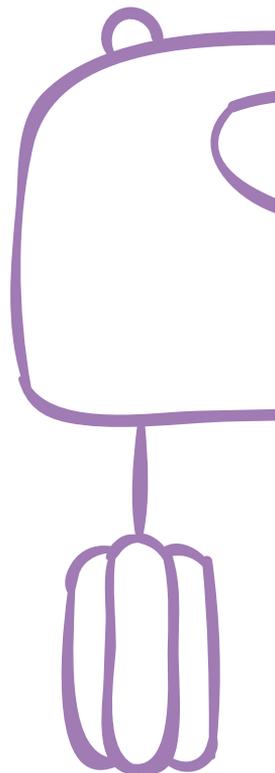
Leve a mistura
à geladeira
por



Depois, **bata junto o suco**
com o creme e reserve.

Leve o suco ao fogo
e adicione o açúcar e o anis,

mexendo até ponto de geleia.





Grand Moabit

Ingredientes:

60 ml de vodka
50 ml de água tônica
Suco de uva 100% integral GrandValle
Limão

Grand Moabit

por Junior Rocha

Modo de Preparo



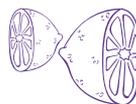
Encher uma
taça de vinho

com cubos de gelo

Adicionar a vodka
e água tônica. ❄️

completar
com suco de uva
integral
GrandValle

e decorar com casca de limão.





Chef
Ugo Cesar

Formado pela Faculdade Mauricio de Nassau, Senac e Gato Dumas (Argentina), Ugo Cesar já viajou o mundo em eventos de alta gastronomia; é habituêe em congressos e passou pelo Restaurante Formidável em Petrolina/PE. Hoje atua como personal chef de artistas e instrutor do Senac/PE.



Chef
Michelle Welcker

Formada pelo SENAC Alagoas, Michelle é destaque na gastronomia regional. Participou de diversos cursos, eventos e festivais na área; atuou como chef consultora e apresentou o quadro de culinária do Programa Feito Pra Você, na TV Pajuçara/Record. De volta a Petrolina, ela comandou o Cozinha de Iaiá e, atualmente, investe em uma marmitaria e na food bike Dindinerante.



Chef
Junior Rocha

Formado em design gráfico e atuante no cenário de eventos, Junior Rocha decidiu apostar no ano de 2014 em uma especialização na área de bebidas; tendo passado pelos cursos de Bartender (SENAC SP) e de Bartender e Caipirinhas (Bares SP). O profissional já assinou carta de drinks do Hotel Sol Bahia, em Salvador/BA, e realiza trabalhos de consultoria.



Chef
Johanna Aquino

Graduada em Publicidade pela UCSAL, com pós-graduações em Gastronomia (Senac SP) e Confeitaria (Escola de Confeitaria Diego Lozano), Johanna Aquino iniciou sua carreira com cookies e cupcakes e hoje, possui uma cozinha industrial para encomendas - Johanna | Confeitaria Com Amor. A chef tem forte ligação com o movimento slow food e com a culinária alemã - devido à sua ascendência.



Chef -
*Normandio
Guimarães*

Com formação em Portugal e natural de Floresta, no Submédio São Francisco pernambucano, Normandio Guimarães mistura suas influências para criar pratos meio nordestinos, meio lusitanos. Após anos à frente do Maria Bonita (Petrolina/PE), hoje aposta em sua marca pessoal - a Chef Guimarães, com delivery e produtos especiais - e cuida da cozinha do Biere, um empório de cervejas gourmet petrolinense.



Chef -
*Georgia
Romero*

Formada Cozinheira, Garde Manger e Barista pelo Senac Salvador, a chef Georgia também é especialista em Panificação e Confeitaria pelo Senai. Não é à toa que faz do Café de Bule uma das referências da cidade em cafeteria e confeitaria, atuando como chef e sócia-diretora. No seu currículo, também constam avaliadora de processos seletivos de professores do Curso de Gastronomia do Senac Petrolina e o convite do Sesc Pernambuco, em 2014 e 2015, para elaboração do Cena Gastrô



Chef -
*Gefferson
Freire*

Formado em gastronomia pela Faculdade Mauricio de Nassau, em Recife, Gefferson já lecionou em cursos livres do Senai e tem passagens por alguns restaurantes da capital pernambucana e Petrolina. Hoje atua como chef do Maria Leite Recepções. Sua especialidade é cozinha quente, com destaque para massas e carnes.



Chef -
*Jucileine
Melo*

Cozinheira há 20 anos, comanda a cozinha do Restaurante Flor de Mandacaru há uma década e ao longo desse período, fez vários cursos da área da gastronomia e participou de eventos como o Festival de Gastronomia do Governo do Estado, em 2014. Em 2012, foi vencedora do Prêmio Sebrae Mulher de Negócios de Pernambuco e tem uma cozinha voltada para o regional, com destaque para peixes de água doce.



Grand Valle[®]

Presente da Natureza

www.grandvalle.com  [grandvalle](https://www.facebook.com/grandvalle)  [grandvalle](https://www.instagram.com/grandvalle)