

	Tecnologia de cozinha
	Cozinha Fria
	Manteigas compostas
	Unidade nº 7

Manteigas compostas

- As manteigas compostas são preparações à base de manteiga, elementos aromáticos e corantes, crus ou cozidos, com vários temperos e são destinadas a:
- ☞ Acompanhar carnes e peixes grelhados.
 - ☞ Dar um sabor característico, dar cor e brilho a algumas preparações (molhos, sopas, etc...).
 - ☞ Guarnecer canapés e tostas para cocktails.
 - ☞ Decorar algumas preparações frias.

Classificação das manteigas

- ✚ Manteigas compostas realizadas a frio, a partir de ingredientes crus;
- ✚ Manteigas compostas realizadas a frio, a partir de ingredientes cozidos;
- ✚ Manteigas compostas realizadas a quente e de seguida arrefecidas

Exemplos

Manteiga Mordomo

Ingredientes

Manteiga
Sumo de limão
Salsa picada
Sal
Pimenta de moinho

Preparação

Misturar todos os ingredientes com a manteiga em pomada.

Cozinha Fria I

Manteiga de paprika

Ingredientes

Manteiga
Cebola
Vinho branco
paprika
Sal
Pimenta de moinho

Preparação

Fazer suar as cebolas picadas com um pouco de manteiga, adicionar a paprika e refrescar com o vinho branco, reduzir e misturar com a manteiga, passar pelo peneiro)

Manteiga de anchovas

Ingredientes

Manteiga
Filetes de anchovas
Sal
Pimenta de moinho

Preparação

Misturar todos os ingredientes com a manteiga em pomada.

Manteiga de queijo

Ingredientes

Manteiga
Queijo creme, fresco, etc...
Sal

Preparação

Misturar todos o queijo com a manteiga em pomada.

Cozinha Fria I

Manteiga de queijo

Ingredientes

Manteiga
Carapaças
Coral
Ovas
Sal
Pimenta de moinho

Preparação

Esmagar as carapaças com manteiga, derreter em banho-maria, passar pela estamena, decantar e deixar arrefecer.

Manteiga Bercy

Ingredientes

Manteiga
Chalotas
Vinho branco
Salsa picada
Sal
Pimenta de moinho

Preparação

Reduzir o vinho branco com as chalotas, arrefecer, misturar com a manteiga e adicionar a salsa picada.