



PADARIAS

PISSALADIÈRE DE SARDINHA E CEBOLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES:

- 100g azeite

- 20g vinagre

MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 600g água
- 30g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador
- 50g açúcar

CEBOLA CARAMELIZADA

- 50g azeite
- 1000g cebolas cortadas em rodelas
- 100g açúcar mascavo 50g
- Shoyu
- QB sal

TOPPING

- 1000g cebola caramelizada
- 20g alho laminado
- QB tomilho
- 300g azeitonas pretas
- 600g Sardinha Gomes da Costa

MODO DE PREPARO:

Método direto de mistura. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água. Acrescentar o fermento e por último a gordura. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso de bancada: 15min. Desgasificar e espalhar em assadeira untada com azeite. Fermentar por aprox. 40min. Aplicar o topping e levar ao forno. **Cebola caramelizada:** refogar a cebola no azeite até murchar, acrescentar o açúcar e caramelizar. Incorporar o shoyu e o vinagre. Deixar apurar e acertar o sal.

CIABATA RECHEADA DE ATUM E PARMESÃO

INGREDIENTES:

MASSA

- 1000g farinha de trigo 700g
- Água
- 20g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador

- 20g azeite

RECHEIO

- 500g Atum Gomes da Costa
- 200g Cebola roxa fatiada
- QB azeite
- QB manjerição

- 2 latas tomate pelatti

- 300g queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Método direto de mistura. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água. Acrescentar o fermento e por último a gordura. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso em caixa plástica por 1h com dobras no intervalo de 20 min. Deitar a massa em bancada enfarinhada, rechear, modelar e levar para fermentar por 30 min. Assar em forno pré-aquecido.

BRIOCHE DE ATUM, PIMENTÃO VERMELHO E ERVAS

INGREDIENTES:

ESPONJA

- 400g farinha de trigo
- 200g leite
- 50g fermento biológico fresco

TOPPING

- 200g queijo parmesão ralado
- 1/2 maço salsa picada

REFORÇO

- 500g Atum Gomes da Costa
- 3 unidades pimentão vermelho
- 1 maço pequeno de

alecrim/tomilho/salsa

- 4 dentes alho
- 200g azeite
- 500g muçarela

REFORÇO

- 600g farinha de trigo
- 160g açúcar
- 200g manteiga
- 200g gemas
- 10g sal
- 100g leite
- 10g melhorador

MODO DE PREPARO:

Método indireto de mistura. Preparar a esponja e deixar crescer por 30 minutos. Aerar os ingredientes secos, incorporar a esponja e por último a gordura. Dar ponto com o restante do leite. Desenvolver bem o glúten. Descanso de bancada: 15 min. Desgasificar e dividir em porções de 250g. Recheiar, pincelar com egg wash, aplicar o topping e levar para fermentar. Assar em forno pré-aquecido.

BAGUETE DE ATUM E PROVOLONE

INGREDIENTES:

MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 600g água
- 5g açúcar
- 30g fermento biológico fresco
- 20g sal

- 10g melhorador

RECHEIO

- 500g queijo provolone picado
- 500g Atum Gomes da Costa
- QB tomilho

MODO DE PREPARO:

Método direto de preparo. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água e o fermento. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso em caixa plástica por 1 hora com dobras com intervalo de 20 min. Deitar a massa em bancada enfarinhada, dividir em porções de 300g, rechear e modelar. Levar para fermentar por aprox. 1h. Assar em forno pré-aquecido.

FOCACCIA DE ATUM, TOMATES E MUÇARELA

INGREDIENTES:

- 80g azeite

MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 600g água
- 50g açúcar
- 30g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador

TOPPING

- 500g Atum Gomes da Costa
- 300g tomate cereja (ou tomate pelatti ou tomate picado)
- QB azeite
- 500g muçarela de búfala (ou muçarela comum)
- QB manjerição
- QB flor de sal (ou sal grosso)

MODO DE PREPARO:

Método direto de preparo. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água e o fermento. Por último o azeite. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso em caixa plástica por 1 hora com dobras com intervalo de 20 min. Deitar a massa em assadeira untada com azeite, espalhar a massa marcando-a com as pontas dos dedos. Regar com azeite. Levar para fermentar por aprox. 1h. Aplicar o topping finalizando com o sal grosso ou a flor de sal. Assar em forno pré-aquecido.

PÃO ORIENTAL DE ATUM

INGREDIENTES:

ESPONJA

- 400g farinha de trigo
- 200g leite
- 50g fermento biológico fresco

REFORÇO

- 600g farinha de trigo
- 160g açúcar
- 200g manteiga
- 200g gemas
- 10g sal
- 100g leite (se necessário)
- 10g melhorador

TOPPING

- 30g gengibre ralado
- 100g cebolinha
- 25g raiz forte em pó (opcional)
- 25g gergelim escuro
- 300g Atum Gomes da Costa

MODO DE PREPARO:

Método indireto de mistura. Preparar a esponja e deixar crescer por 30 minutos. Aerar os ingredientes secos, incorporar a esponja e por último a gordura. Dar ponto com o restante do leite. Desenvolver bem o glúten.

Acrescentar o recheio à massa e misturar levemente. Descanso de bancada: 15 min. Desgasificar e dividir em porções de 350g. Pincelar com egg wash, polvilhar o gergelim escuro e levar para fermentar. Assar em forno pré-aquecido.

PÃO INTEGRAL DE ATUM E ERVAS

INGREDIENTES:

MASSA

- 700g farinha de trigo
- 300g farinha de trigo integral
- 100g açúcar mascavo
- 20g sal
- 10g melhorador

• 100g manteiga

• 540g água

RECHEIO

- 300g Atum Gomes da Costa
- 30g manjerição
- 15g alecrim

• 15g tomilho

• 30g salsa

• 30g cebolinha

MODO DE PREPARO

Método direto de preparo. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água e o fermento. Por último a manteiga. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Acrescentar o recheio e misturar levemente. Descanso de bancada: 15 min. Desgasificar e dividir em porções de 350g. Modelar em forma para pão integral e levar para fermentar. Assar em forno pré-aquecido.

PÃO MULTIGRÃOS TOSTADOS

ATUM E CURRY

INGREDIENTES:

MASSA

- 900g farinha de trigo
- 100g farinha de trigo integral 20g açúcar mascavo
- 20g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador
- 50g linhaça
- 600g água
- 50g chia
- 50g semente de girassol
- 50g gergelim

- QB curry em pó

RECHEIO

- 500g Atum Gomes da Costa
- 500g queijo muçarela

MODO DE PREPARO:

Tostar os grãos no forno por 12min à 160°C e hidratar por 20min. Reservar. Método direto de preparo. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água e o fermento. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Acrescentar os grãos e o curry e misturar levemente. Descanso de bancada: 15 min. Desgasificar e dividir em porções de 350g. Modelar em formato de baguete recheando com o atum e o queijo. Umedecer a superfície e passar parte dos grãos como um topping. Levar para fermentar. Assar em forno pré-aquecido.

FOLHADO DE ATUM E QUEIJO GRUYÈRE

INGREDIENTES:

MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 500g água
- 40g fermento biológico fresco
- 20g sal
- 10g melhorador

- 80g açúcar

- 50g manteiga
- 50g ovos
- 20g leite em pó
- 500g margarina para folhar

RECHEIO

- 500g Atum Gomes da Costa
- 100g cebola
- 500g queijo gruyère

MODO DE PREPARO:

Método direto de mistura. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água. Acrescentar o fermento e por último a gordura. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso de bancada: 15min. Desgasificar e aplicar a gordura para folhar. Laminar a massa com 3 dobras simples, descanso de 20 min em cada dobra. Abrir a massa com espessura de 5mm. Recheiar e modelar. Aplicar o egg wash e levar para fermentar por aproximadamente 50min. Assar em forno pré-aquecido.

ROSCA DE ATUM E PARMESÃO

INGREDIENTES:

MASSA

- 1000g farinha de trigo
- 500g água
- 40g fermento biológico fresco
- 20g sal

- 10g melhorador

- 80g açúcar
- 50g manteiga
- 50g ovos
- 20g leite em pó

RECHEIO

- 500g Atum Gomes da Costa
- 100g cebola
- 300g queijo parmesão
- QB salsa

MODO DE PREPARO:

Método direto de mistura. Aerar os ingredientes secos, incorporar parte da água. Acrescentar o fermento e por último a gordura. Dar ponto com o restante da água. Desenvolver bem o glúten. Descanso de bancada: 15min. Desgasificar, abrir a massa com rolo e aplicar o recheio. Enrolar como um rocambole e modelar em formato de rosca. Aplicar o egg wash e o parmesão com salsa. Levar para fermentar por aproximadamente. 50min. Assar em forno pré-aquecido.

GOMES DA COSTA FOOD SERVICE

A Gomes da Costa é líder no mercado de pescados em conserva brasileiro. E é por isso, que trazemos a você o que há de melhor quando se fala em atum e em sardinha em conserva!

Nossos produtos **não possuem conservantes** e podem ser mantidos em temperatura ambiente **por até 2 anos!** Após aberto, pode ser conservado por até 3 dias sob refrigeração!

Com todas estas qualidades, a Gomes da Costa traz ao Food Service a linha mais completa de atuns em embalagens pouch, que além de práticas e rentáveis, ocupam pouco espaço no estoque. **Os pouches também possuem 95% de peso drenado - ou seja, muito mais atum!**

PRODUTOS SEM CONSERVANTES:

- Mais praticidade para sua cozinha;
- Garantia de aproveitamento de 100% do produto;
- Pronto para servir ou compor receitas diversas;
- Não há perdas com descongelamento ou corte do pescado;
- Propriedades nutricionais e sensoriais do peixe são mantidas;
- Permite estoque por longos períodos;
- Demanda pouco espaço para estocagem;
- Não necessita de refrigeração;
- Garante a segurança do alimento;

Peso drenado: 475g e 950g (95% do peso líquido)

Tecnologia de produção: térmico

Conservação: temperatura ambiente

Validade: 2 anos

[illegible]

