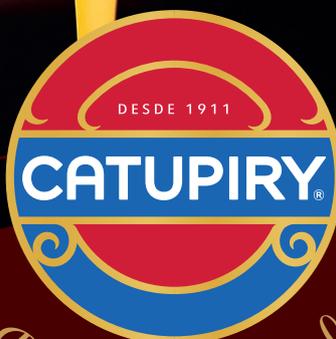


Profissional

RECEITUÁRIO *de* HAMBURGUERIAS



Professional

Descubra o Sabor Inconfundível da **Catupiry® Professional**:
A Revolução dos Hamburgueres

Temos o prazer de apresentar a vocês produtos que são sinônimo de sabor e qualidade incomparáveis. Com uma tradição de 113 anos, a **Catupiry®** é reconhecida por sua excelência na produção de alimentos que transformam qualquer prato em uma verdadeira obra-prima gastronômica. Por que **Catupiry®** é a escolha perfeita para suas criações?

- 1. Sabor Único e Versátil:** Os produtos **Catupiry®** trazem uma cremosidade e um sabor inigualável que se destacam em qualquer combinação. Seu toque especial pode elevar o seu hambúrguer de uma simples refeição para uma experiência gourmet.
- 2. Qualidade Impecável:** Com um processo de produção rigoroso e ingredientes selecionados, a **Catupiry®** garante produtos de alta qualidade, perfeito para criar hambúrgueres que impressionam.
- 3. A versatilidade dos produtos **Catupiry®**** permitem explorar novas receitas e combinações, desde o clássico cheeseburger até criações mais ousadas e sofisticadas. Deixe sua criatividade brilhar e ofereça aos seus clientes sabores inovadores e irresistíveis.
- 4. Reconhecimento de Marca:** A marca **Catupiry®** é sinônimo de confiança e qualidade no mercado, e sua inclusão no seu cardápio não só agrega valor, mas também reforça a imagem de excelência do seu estabelecimento.

Em cada mordida, a cremosidade e o sabor marcante do **Catupiry®** fazem toda a diferença, por isso apresentamos o Receituário para **Hamburguerias Catupiry® Professional** para te ajudar a transformar seus hambúrgueres em uma experiência gastronômica inesquecível.

Índice



Catupiry® Profissional
Pág. 02



Hambúrguer com farofa de bacon e Molho Cheddar Catupiry®
Pág. 14



Hambúrguer de cebola chapeada com Cheddar Catupiry®
Pág. 06



Hambúrguer caprese com Catupiry® Original
Pág. 16



Coxinha de costela com Pimenta Biquinho Catupiry®
Pág. 08



Hambúrguer de kafta com Queijo Prato Catupiry®
Pág. 18



Smash burger com crispy de Parmesão Catupiry®
Pág. 10



Hambúrguer de calabresa com Mussarela Catupiry®
Pág. 20



Sanduíche de frango com American Cheese e Jalapeño Catupiry®
Pág. 12



Hambúrguer de grão de bico com Gorgonzola Catupiry®
Pág. 22



Catupiry® Original

- Pionerismo 1º Requeijão do Brasil
- Original, genuíno
- Textura cremosa, inigualável
- Forneável
- Sabor único e diferenciado
- Não queima



Queijo Mussarela

- Sabor suave e levemente ácido
- Textura macia
- Forneável
- Fatiabilidade
- Não queima
- Não gruda
- Excelente derretimento
- Formulação exclusiva



Queijo Prato

- Sabor marcante e aromático
- Textura macia e cremosa
- Forneável
- Sem olhaduras
- Extremamente fácil fatiar
- Formulação exclusiva
- Não gruda
- Não racha



Molho Cheddar

- Molho estilo Melt, perfeito para dippar
- Prático: Basta colocar sobre o hambúrguer ou aquecer e servir
- Versátil: Perfeito em hamburguer, hot dog, batata frita e mais
- Feito com base láctea, sabor marcante



Cheddar Fatiado e American Cheese

- Base Láctea
- Excelente derretimento
- Fatias com peso padronizado
- Sem gordura vegetal
- Produção artesanal
- Fatiado e interfolhado
- Blend de queijos naturais maturado



Queijo Maturado Mofa Azul Catupiry®

- Veios Azulados pronunciados
- Levemente salgado e picante
- Textura macia e quebradiça
- Forneável
- Sabor marcante e intenso





Original Recheios

- Forneável
- Qualidade única
- Melhor custo benefício
- Sem aromas
- Mantém as características após forneamento
- Feito com ingredientes de verdade



Catupiry® Original Alho-Poró e 4 Queijos

- Qualidade única
- Consistência cremosa
- Sabor equilibrado e diferenciado
- Forneável
- Gratina
- Feito com pedacinhos naturais de alho-poró



Pimenta Biquinho e Pimenta Jalapeño

- Sabor característico e equilibrado
- Feito com condimentos
- Picância na medida certa
- Jalapeno ardência picante
- Forneável
- Biquinho levemente adocicado e ardor suave
- Com pedacinhos naturais de pimenta



Empanado de Catupiry® Original

- Empanamento resistente
- Recheio cremoso
- Preparo rápido e prático
- Já vem praticamente pronto
- Alto rentabilidade
- Perfeito para hamburguerias



Manteiga extra sem sal

- Produzida com creme fresco 83% de lipídios
- Sabor lácteo pronunciado
- Forneável
- Menor variação, mesmo em altas temperaturas
- Ideal para receitas salgadas e doces



Hambúrguer de cebola chapeada com Cheddar Catupiry®



Ingredientes:

- 1 cebola grande
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal a gosto
- 2 hambúrgueres
- Salsinha a gosto
- Pimentão verde a gosto
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 ovo
- Óleo para grelhar
- **Cheddar Fatiado CATUPIRY®**



Modo de Preparo:

1. Despeje 1 xícara de óleo por cima do ovo, salsinha, suco de limão e pimentão verde no copo do mixer.
2. Coloque o mixer no fundo do copo e ligue-o na velocidade máxima, sem mexer.
3. Após alguns segundos, você verá a mistura começar a emulsionar na parte inferior. Quando a mistura na parte de baixo estiver grossa e cremosa, comece a levantar o mixer lentamente para cima e para baixo, até que todo o óleo seja incorporado e a maionese esteja homogênea e cremosa.
4. Prove e ajuste o sal, ou adicione mais suco de limão ou vinagre, conforme necessário.



Montagem Hambúrguer:

1. Aqueça uma frigideira em fogo médio, grelhe os dois hambúrgueres ao ponto de sua preferência, quando estiverem quase prontos, coloque por cima algumas fatias de **Cheddar Fatiado CATUPIRY®** e reserve.
2. Corte a cebola em duas rodellas grossas de forma que possa comportar a carne.
3. Use a mesma frigideira para grelhar a cebola para aproveitar os sabores. Adicione uma colher de chá de açúcar para dourar e suavizar o sabor. Reserve.
4. Frite o bacon e reserve.
5. Em um prato coloque as metades da cebola e espalhe uma camada de maionese verde. Coloque os hambúrgueres com **Cheddar CATUPIRY®** por cima fatias, adicione o bacon e feche com a outra fatia da cebola.



*Use nessa
receita!*

Cheddar
Fatiado
CATUPIRY®



Rendimento:
1 PORÇÃO

*Coxinha de costela com
Pimenta Biquinho Catupiry®*





Use nessa receita!

- Pimenta biquinho
- Manteiga **CATUPIRY®**



Ingredientes para a Massa:

- 500 ml de caldo de carne
- 500 ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cubo de caldo de carne (opcional)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 2 ovos batidos
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar
- 300g de Costela bovina desfiada
- **CATUPIRY® Pimenta Biquinho** a gosto



Modo de Preparo:

1. Em uma panela, ferva o caldo de carne, o leite, a manteiga e o cubo de caldo de carne. Quando começar a ferver, adicione a farinha de trigo de uma vez, mexendo vigorosamente com uma colher de pau até que a massa desgrude do fundo da panela. Continue cozinhando por mais 2 minutos para cozinhar bem a farinha.
2. Retire do fogo e deixe esfriar.
3. Pegue uma porção da massa, abra na mão formando um disco. Coloque um pouco de carne de costela e uma colher de **CATUPIRY® Pimenta Biquinho** no centro.
4. Feche a massa, moldando no formato de uma coxinha.
5. Passe as coxinhas nos ovos batidos e depois na farinha de rosca.
6. Em uma panela, aqueça o óleo em quantidade suficiente para cobrir as coxinhas.
7. Frite as coxinhas aos poucos, até que estejam douradas e crocantes. Retire e coloque em um prato forrado com papel-toalha para escorrer o excesso de óleo.



Rendimento:

20 UNIDADES

Smash burger com crispy de Parmesão Catupiry®



Ingredientes:

- 1 hambúrguer
- 1 xícara de queijo **Parmesão CATUPIRY®** ralado

PARA A CEBOLA CARMELIZADA:

- 2 cebolas grandes, cortadas em rodelas finas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico
- Sal a gosto

PARA O MOLHO AGRIDOCE PICANTE:

- 1/2 xícara de ketchup
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 colher de sopa de molho de pimenta (tipo Sriracha ou Tabasco)
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 1 colher de chá de mostarda
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo:

PREPARE O CRISPY DE PARMESÃO:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Forre uma assadeira com papel manteiga. Coloque porções de **Parmesão CATUPIRY®** ralado (cerca de 1 colher de sopa cada) na assadeira, formando pequenos montes. Achate-os levemente e asse até que estejam dourados.

PREPARE A CEBOLA CARMELIZADA:

1. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio. Adicione as cebolas e o açúcar mascavo. Cozinhe as cebolas, mexendo, até que estejam douradas e caramelizadas. Adicione o vinagre balsâmico, tempere com sal a gosto e reserve.

PREPARE O MOLHO AGRIDOCE PICANTE:

1. Em uma tigela, misture o ketchup, mel, molho de pimenta, vinagre de maçã, mostarda, sal e pimenta. Ajuste o nível de picância conforme o seu gosto.

PREPARE O HAMBÚRGUER SMASH:

1. Divida a carne moída em porções iguais e faça bolas sem pressionar muito. Aqueça uma chapa ou frigideira em fogo alto. Coloque uma bola de carne na chapa quente e pressione-a imediatamente com uma espátula para formar um hambúrguer bem fino. Tempere com sal e pimenta.
2. Cozinhe por alguns minutos, depois vire e cozinhe por mais um tempo até ficar bem dourado.



*Use nessa
receita!*

- Queijo Parmesão
- Manteiga CATUPIRY®



Montagem Hambúrguer:

1. Toste os pães na manteiga até ficarem dourados.
2. Passe o molho agridoce picante na base do pão, coloque o hambúrguer smash, adicione uma porção de cebola caramelizada, um crispy de **Parmesão CATUPIRY®**, e feche com a outra metade do pão.



Rendimento:
1 PORÇÃO

*Sanduiche de frango com
American Cheese e Jalapeño
Catupiry®*





Use nessa
receita!

- Pimenta Jalapeño
- American Cheese
- Manteiga
CATUPIRY®



Ingredientes para a Massa:

- 2 filés de peito de frango
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de azeite ou manteiga
- 4 fatias de pão de forma
- 2 fatias de **American cheese CATUPIRY®**
- 2 colheres de sopa de **CATUPIRY® Jalapeño**
- Folhas de alface romana (quantidade a gosto)
- Manteiga para tostar o pão



Modo de Preparo:

PREPARE O FRANGO:

1. Tempere os filés de peito de frango com sal e pimenta-do-reino a gosto.
2. Aqueça uma frigideira ou grelha com o azeite ou manteiga em fogo médio-alto. Grelhe os filés de frango até que estejam cozidos e dourados por fora.
3. Nos últimos minutos de cozimento do frango, coloque uma fatia de **American cheese CATUPIRY®** sobre cada filé para que derreta levemente.
4. Passe manteiga em um lado de cada fatia de pão de forma e toste-os em uma frigideira até que fiquem dourados e crocantes.
5. Espalhe uma colher de sopa de **CATUPIRY® Jalapeño** em uma das fatias de pão para cada sanduíche. Coloque o filé de frango grelhado com queijo derretido sobre o pão, adicione as folhas de alface romana por cima do frango e cubra com a outra fatia de pão.



Rendimento:
2 PORÇÕES

Hambúrguer com farofa de bacon e molho Cheddar Catupiry®



Ingredientes:

- 2 hambúrgueres de picanha
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - Pães de hambúrguer australiano
 - Manteiga para tostar os pães
 - **Molho cheddar CATUPIRY®** a gosto
 - 200g de bacon em fatias
- PARA A CEBOLA CARMELIZADA:
- 1 ovo inteiro
 - 1 xícara de óleo vegetal
 - 1 colher de sopa de suco de limão
 - 1 colher de chá de mostarda
 - 1 colher de chá de páprica defumada
 - 1 colher de chá de fumaça em pó
 - Sal a gosto



Modo de Preparo:

PREPARE A MAIONESE DEFUMADA:

1. No copo do mixer ou liquidificador, adicione o ovo inteiro, o suco de limão, a mostarda, a páprica defumada, a fumaça em pó e o sal.
2. Despeje o óleo e bata tudo usando o mixer, começando do fundo e subindo
3. lentamente até formar uma maionese cremosa e homogênea. Reserve na geladeira



Montagem Hambúrguer:

1. Coloque as fatias de bacon para assar em uma fritadeira elétrica ou forno convencional sobre papel manteiga.
2. Quando estiverem bem assados, retire-as e deixe que esfriem. Quando ficarem frias, quebre em pedaços pequenos com ajuda de um processador, se necessário.
3. Em uma frigideira bem quente, grelhe os hambúrgueres até atingirem o ponto desejado. Passe manteiga na parte interna dos pães de hambúrguer e toste-os na frigideira até ficarem dourados e crocantes.
4. Passe uma camada de maionese defumada na base do pão, coloque o hambúrguer, passe uma generosa camada de **Molho Cheddar CATUPIRY®**, adicione uma porção da farofa de bacon por cima e cubra com a outra metade do pão.



*Use nessa
receita!*

- Molho Cheddar
- Manteiga CATUPIRY®



Rendimento:
2 PORÇÕES

*Hambúrguer caprese com
Catupiry® Original*



Rendimento:
4 PORÇÕES



Use nessa
receita!

CATUPIRY®
Original



Ingredientes:

- 4 hambúrgueres de costela
 - 4 pães de hambúrguer
 - 200 g de **CATUPIRY® Original**
 - 2 colheres de sopa de maionese
 - 4 colheres de sopa de molho pesto
 - 2 tomates grandes
 - Azeite de oliva
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - Folhas de rúcula
- PREPARO MOLHO PESTO
- 2 xícaras de folhas de manjeriço fresco
 - 1/2 xícara de queijo **Parmesão Catupiry® Ralado**
 - 1/2 xícara de azeite de oliva extra virgem
 - 1/3 xícara de nozes
 - 2 dentes de alho
 - Sal a gosto



Modo de Preparo:

1. No processador ou liquidificador, adicione as folhas de manjeriço, o alho, as nozes e o queijo parmesão. Pulse algumas vezes para começar a picar os ingredientes.
2. Com o processador ligado, adicione o azeite de oliva em fio, processando até obter uma pasta homogênea.
3. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Se necessário, adicione mais azeite para ajustar a textura do molho.



Montagem Hambúrguer:

1. Aqueça uma frigideira em fogo médio. Grelhe os hambúrgueres de costela ao ponto de sua preferência. Adicione uma porção de **CATUPIRY® Original** sobre cada hambúrguer e deixe derreter levemente. Passe um pouco de manteiga na parte interna dos pães de hambúrguer e toste-os na frigideira até ficarem dourados e crocantes.
2. Passe uma camada de maionese na base do pão e espalhe uma colher de molho pesto por cima. Coloque o hambúrguer sobre o pão.
3. Adicione os tomates assados sobre o hambúrguer. Adicione folhas de rúcula e cubra com a outra metade do pão.

Hambúrguer de kafta com queijo prato Catupiry®



Ingredientes:

- 4 pães de hambúrguer
- 4 hambúrgueres de kafta
- 8 fatias de queijo prato CATUPIRY®
- 1 cebola roxa
- Manteiga para tostar os pães (opcional)
- Molho tahine
- Folhas de hortelã
- Folhas de alface americana
- 2 dentes de alho em fatias



Modo de Preparo:

1. Passe manteiga na parte interna dos pães de hambúrguer e toste-os em uma frigideira até ficarem dourados. Coloque duas fatias de **Queijo Prato CATUPIRY®** sobre cada um para que derreta levemente.
2. Passe uma camada generosa de molho tahine na base do pão, coloque o hambúrguer de kafta com **Queijo Prato CATUPIRY®** derretido, adicione as folhas de alface, hortelã e a cebola roxa fatiada, cubra com a outra metade do pão.



Rendimento:
4 PORÇÕES



*Use nessa
receita!*

- Queijo Prato
- Manteiga
CATUPIRY®



*Hambúrguer de calabresa
com Mussarela Catupiry®*



Rendimento:
4 PORÇÕES



Use nessa
receita!

- Queijo Mussarela
- Manteiga CATUPIRY®



Ingredientes:

- 2 cebolas grandes cortadas em rodelas grossas
- 4 hambúrgueres de calabresa
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara de maionese
- Suco de 1 limão
- 1 colher de chá de raspas de limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 pães de hambúrguer
- 8 fatias de **Mussarela CATUPIRY®**
- 2 tomates grandes cortados em rodelas
- Folhas de alface
- Manteiga para tostar os pães



Modo de Preparo:

PREPARE A CEBOLA GRELHADA:

1. Numa frigideira, adicione o azeite de oliva e grelhe as rodelas de cebola até que estejam douradas e macias. Tempere com sal e pimenta a gosto e reserve.

PREPARE O MOLHO DE LIMÃO:

1. Em uma tigela, misture a maionese com o suco de limão, as raspas de limão, sal e pimenta-do-reino. Ajuste os temperos conforme o gosto.



Montagem Hambúrguer:

1. Passe manteiga na parte interna dos pães de hambúrguer e toste-os em uma frigideira até ficarem dourados e crocantes. Coloque duas fatias de **Mussarela CATUPIRY®** para que derreta.
2. Passe uma camada generosa de molho de limão na base do pão, coloque o hambúrguer de calabresa com a **Mussarela CATUPIRY®** derretida, adicione as cebolas grelhadas, as rodelas de tomate e algumas folhas de alface.

Hambúrguer de grão de bico com Gorgonzola Catupiry®



Ingredientes:

PARA O HAMBÚRGUER DE GRÃO-DE-BICO:

- 2 xícaras de grão-de-bico cozido e escorrido
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/4 xícara de salsinha picada
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de páprica doce
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- 1 ovo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva para grelhar

PARA AS LÂMINAS DE VEGETAIS ASSADO:

- 1 cenoura cortada em fatias finas
- 1 abobrinha cortada em fatias finas
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- Azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Ervas secas (orégano, tomilho, ou alecrim) a gosto

PARA MONTAR O HAMBÚRGUER:

- 4 pães de hambúrguer integrais
- 100 g de **Queijo Gorgonzola CATUPIRY®**
- Folhas de rúcula ou alface (opcional)
- Manteiga ou azeite para tostar os pães (opcional)



Modo de Preparo:

PREPARE O HAMBÚRGUER DE GRÃO-DE-BICO:

1. No processador de alimentos, coloque o grão-de-bico cozido, a cebola, o alho, a salsinha, o cominho, a páprica, a farinha de aveia, o ovo e tempere com sal e pimenta. Processe até obter uma mistura homogênea, mas ainda com um pouco de textura. Divida a mistura em 4 porções e molde os hambúrgueres com as mãos. Se a mistura estiver muito úmida, adicione um pouco mais de farinha para dar liga.
2. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite de oliva em fogo médio.
3. Grelhe os hambúrgueres por cerca de 4-5 minutos de cada lado, até ficarem dourados e firmes.

PREPARE AS LÂMINAS DE VEGETAIS ASSADOS:

1. Coloque as fatias de vegetais em uma assadeira. Regue com azeite de oliva, tempere com sal, pimenta-do-reino e ervas secas a gosto.
2. Leve ao forno preaquecido a 200°C até que os vegetais estejam macios e levemente dourados.



*Use nessa
receita!*

- Queijo Gorgonzola
- Manteiga
CATUPIRY®

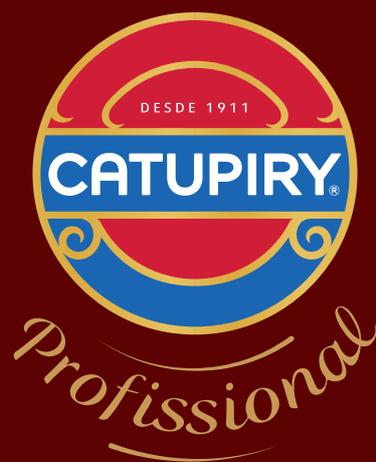


Montagem Hambúrguer:

1. Passe manteiga ou azeite na parte interna dos pães de hambúrguer e toste-os em uma frigideira até ficarem dourados e crocantes.
2. Esmalhe o **Queijo Gorgonzola CATUPIRY®** e espalhe uma porção generosa sobre cada hambúrguer de grão-de-bico ainda quente, para que derreta levemente.
3. Coloque o hambúrguer com **Gorgonzola CATUPIRY®** no pão, adicione as lâminas de vegetais assados e algumas folhas de rúcula ou alface. Cubra com a outra metade do pão.



Rendimento:
1 PORÇÃO



  /catupiryprofissional

Televentas: 0800 133 2000

SAC: 0800 133 2001

www.catupiry.com.br