CATUPIRY
DESDE 1911
Profissional
Cream Cheese
Ideal para Receitas Doces & Salgadas
RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS!

Receituário
TEMAKERIAS

Só a Catupiry®
marca sinônimo de categoria e TOP 1
em vendas no canal Food Service pode oferecer
soluções 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.

A força da nossa marca presente
no seu estabelecimento!

/catupiryprofissional

CATUPIRY
Profissional
Cream Cheese
Ideal para Receitas Doces & Salgadas
GRATINA SEM QUEIMAR
RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS!
QUEIJO CREMOSO
Peso Líq. 1,2 kg
QUEIJO CREMOSO
Peso Líq. 3,6 kg

O **Cream Cheese Catupiry®**
apresenta sabor ligeiramente ácido, levemente
salgado e consistência firme e uniforme,
permitindo uma maior versatilidade.

Perfeito para modelar, não gruda nas mãos
e é resistente a altas temperaturas podendo
ser utilizado em receitas fritas, quentes ou frias.

O **Cream Cheese Catupiry®** possui duas versões:
Embalagem feita para manipulação – Bisnaga 1,2kg
Embalagem econômica – Balde 3,6kg

Conheça o **Cream Cheese Catupiry®**
a solução que transforma seu negócio.

OKONOMIAKI

INGREDIENTES

150g de camarão, limpo;
Sal a gosto;
Óleo para saltear;
130g de acelga, cortada em chifonade;
10g de cebolinha;
80g de brotos de feijão;
45g de farinha de trigo;
15g de amido de milho;
50g de ovo;
15g de furikake;
100g de **Requeijão Catupiry® Original;**
10g de **Manteiga sem sal Catupiry®;**
10g de maionese tipo Kew Pie;
90g de molho de ostra;
50ml de suco de laranja integral;
Cerca de 2g de Katsobushi.

MODO DE FAZER

1 - Salteie o camarão com sal e reserve até esfriar.

2- Em uma tigela misture a acelga, a cebolinha, o broto de feijão, o camarão, a farinha de trigo, o amido, ovo, o furikake e o **Requeijão Catupiry® Original.**

3- Em uma frigideira antiaderente aqueça a **Manteiga sem sal Catupiry®.**

4- Despeje a mistura e cozinhe até que a borda comece a dourar.

5- Vire e doure do outro lado. Sirva em seguida coberto com fios da maionese, o molho e o katsobushi.

FINALIZAÇÃO

1- Misture o molho de ostra com o suco de laranja.

2- Cubra o okonomiaki com fios do molho, da maionese e salpique o katsobushi.

RENDIMENTO

1 porção.

ROLINHO PRIMAVERA

INGREDIENTES

750g de carne de porco, moída;
Óleo, para dourar a carne;
200g de acelga, corte chifonade;
200g de cenoura, ralada;
20g de cebolinha, fatiada;
14g de gengibre, ralado;
20g de alho espremido;
10 unidades de massa para harumaki;
50g de farinha de trigo;
30g de água;
200g de **Cream Cheese Catupiry®**.

MODO DE FAZER

1- Doure a carne no óleo aquecido. Junte o alho e refogue rapidamente.
2- Adicione os ingredientes restantes e cozinhe apenas até murchar. Depois de frio, acrescente o **Cream Cheese Catupiry®**.
3- Em uma tigelinha misture a farinha com a água para fazer a goma, e reserve.
4- Abra a massa na diagonal com uma das pontas viradas para você.
5- Disponha o recheio um pouco abaixo da metade da folha.
6- Enrole até chegar ao meio da massa, e logo dobre as pontas laterais para dentro do rolinho. Pincele a borda com a goma e finalize pressionando a massa.
7- Frite em óleo na temperatura de 180°C.
8- Sirva acompanhado de molho tarê ou outro de sua preferência.

RENDIMENTO

10 unidades.

GYOZA

INGREDIENTES

750g de carne de porco, moída;
Óleo para fritar;
20g de alho, espremido;
14g de gengibre, ralado;
200g de cenoura, ralada;
18g de pimenta dedo-de-moça, picada;
200g de acelga, corte chifonade;
20g de cebolinha, fatiada;
50ml de molho shoyu;
200g de **Cream Cheese Catupiry®**;
25 unidades de massa para gioza;
100ml de água;
8g de amido de milho;
Molho shoyu e gergelim, para acompanhar, qb.

MODO DE FAZER

1- Doure a carne no óleo quente.
2- Junte o alho e o gengibre e misture rapidamente.
3- Adicione os ingredientes restantes, exceto o cream cheese. Depois de frio acrescente o **Cream Cheese Catupiry®** e misture.
4- Disponha pequenas porções do recheio no centro de cada disco de massa. Umedeça as bordas para aderir ao fechar.
5- Pressione as bordas fazendo 5 dobras.
6- Em frigideira antiaderente untada com 1 fio de óleo doure os giozas.
7- Acrescente a água misturada com o amido, tampe e cozinhe por cerca de 5 minutos.
8- Sirva acompanhado de molho shoyu com gergelim.

RENDIMENTO

25 unidades.

SHIMEJI

INGREDIENTES

45g de óleo;
200g de shimeji branco;
200g de shimeji preto;
40g de cebola picada;
100ml de molho shoyu;
70g de **Manteiga sem sal Catupiry®**;
Cebolinha fatiada, a gosto.

MODO DE FAZER

1- Em um frigideira aqueça o óleo e doure os cogumelos.

2- Junte a cebola e salteie rapidamente.

3- Adicione o shoyu e deglaceie.

4- Finalize com a manteiga salteando os cogumelos até que a manteiga derreta completamente. Decore com a cebolinha.

RENDIMENTO

5 porções.

HOT ROLL FILADÉLFIA

INGREDIENTES

1 e ½ folha de nori;
150g de shari temperado;
50g de salmão cortado em batonete de 1cm;
40g de **Cream Cheese Catupiry®**;
Molho tarê, o quanto baste para servir;
Empanamento;
100g de farinha de trigo;
200g de água;
100g de farinha Panko.

MODO DE FAZER

1- Corte a folha inteira de nori ao meio.
2- Dispor o shari na alga, deixando cerca de 1,5cm de borda livre.
3- No centro do arroz coloque o **Cream Cheese Catupiry®**, e o salmão.
4- Pincele a borda livre com água gelada.
5- Sobre a esteira enrole pressionando bem.

EMPANAMENTO

1- Misture a farinha com a água.
2- Mergulhe os rolo, um a um, nesta misture, escorra e passe na Panko.
3- Frite sob imersão, e escorra no papel toalha.
4- Fatie em 8 pedaços e sirva imediatamente.
5- Finalize com o molho tarê.

RENDIMENTO

8 porções.

URAMAKI

INGREDIENTES

600g de atum;
4 folhas de alga nori;
400g de shari (arroz gomoso, cozido e temperado)*;
10g de gergelim;
140g de **Cream Cheese Catupiry®**;
Couve fatiada fina;
Óleo para fritar a couve.

MODO DE FAZER

1- Corte o atum em tiras de 2 cm e no comprimento da alga.
2- Corte ao meio as folhas da alga nori.
3- Disponha o shari sobre a alga e tempere com o gergelim moído.
4- Vire a alga sobre a esteira deixando o arroz pra baixo.
5- Coloque uma tira de **Cream Cheese Catupiry®** e o atum sobre ele.
6- Enrole ajustando bem.
7- Corte ao meio e depois em mais 3 pedaços de cada metade.
8- Frite a couve em óleo, em imersão, até que fique crocante. Escorra em papel absorvente.
9- Sirva os uramakis cobertos com a couve.

RENDIMENTO

8 porções.

HOSSOMAKI DE PEIXE BRANCO

INGREDIENTES

½ folha de nori;

150g de shari temperado;

50g de peixe branco cortado em batonete de 1cm;

40g de **Cream Cheese Catupiry®**;

Brotos verdes, para finalizar.

MODO DE FAZER

1- Dispor o shari na alga, deixando cerca de 1,5cm de borda livre. No centro do arroz coloque o **Cream Cheese Catupiry®**, e o peixe.

2- Pincele a borda livre com água gelada.

3- Sobre a esteira enrole pressionando bem.

4- Fatie em 8 unidades. Finalize com os brotos.

RENDIMENTO

1 porção

ONIGUIRI

INGREDIENTES

500g de shari (arroz gomoso, cozido e temperado);
250g de masso (tempero para sushi);
Óleo para selar o atum;
250g de atum fresco;
20g de kewpie (maionese japonesa);
15g de siriracha;
20g de ceboulete;
100g de **Cream Cheese Catupiry®**;
½ alga nori;
10g de furikake.

MODO DE FAZER

1- Com o arroz ainda morno, regue com o masso e misture. Volte a misturar depois de 30 minutos.

2- Em uma frigideira untada com óleo, sele o atum. Transfira para uma tigela e adicione a kewpie, a siriracha, a ceboulete e o **Cream Cheese Catupiry®**.

3- Com as mãos umedecidas pegue aproximadamente 50g do arroz (shari) e faça uma cavidade para acomodar o recheio.

4- Modele um triângulo. Finalize com um retângulo de alga nori e o furikake.

RENDIMENTO

8 porções.

TARTARE DE SALMÃO

INGREDIENTES

140g de salmão fresco;

30g de **Cream Cheese Catupiry®**;

5g de cebolinha, fatiada;

Pepino japonês, para decorar.

MODO DE FAZER

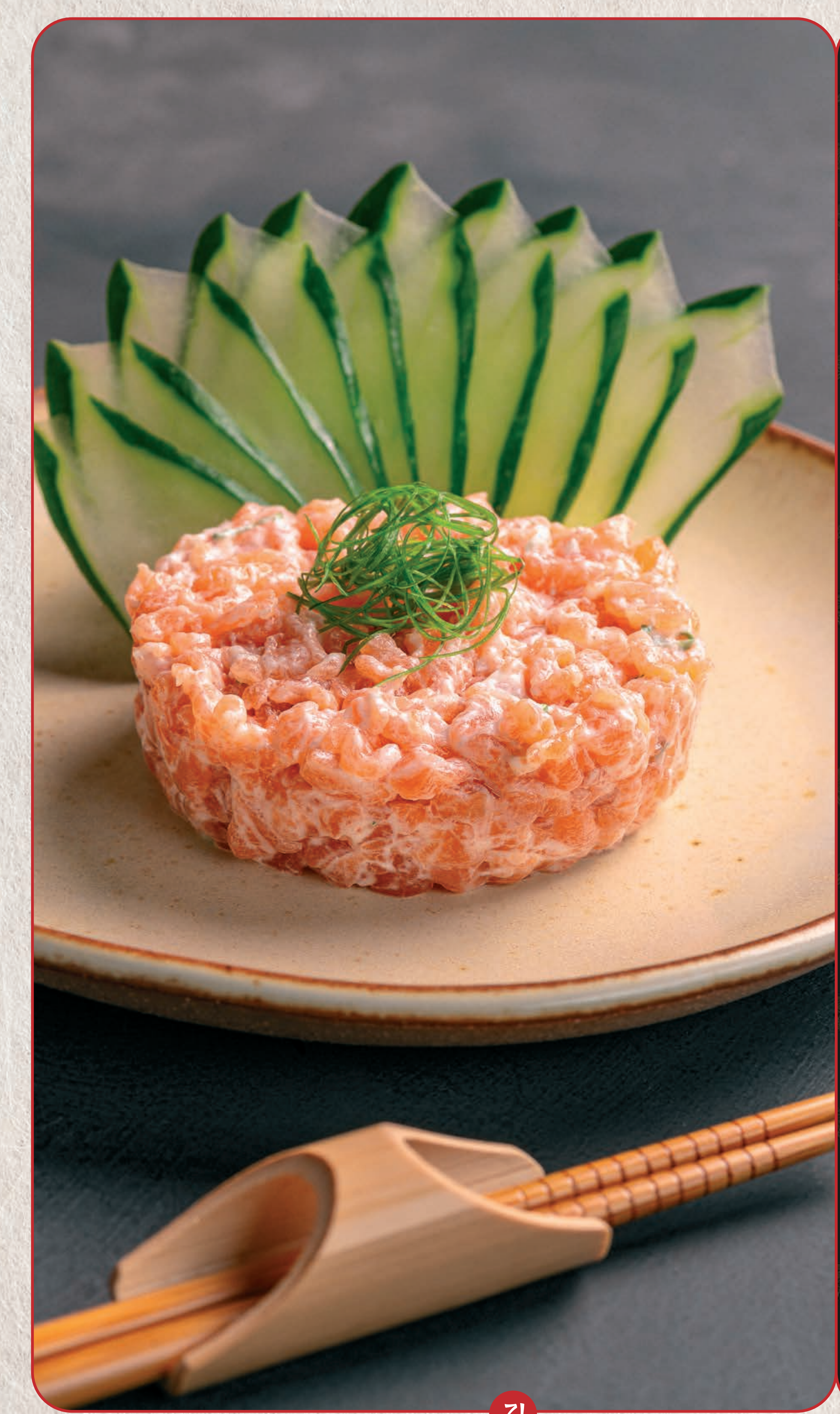
1- Na ponta da faca pique o salmão em brunoise 0,5cm. Adicione o **Cream Cheese Catupiry®** e a cebolinha picada e misture bem.

2- Em um aro de 8cm coloque a mistura e pressione bem.

3- Desenforme sobre o prato de serviço. Faça um leque com as fatias de pepino e decore o prato.

RENDIMENTO

1 porção.



TEMAKI DE SALMÃO

INGREDIENTES

1200g de shari (arroz gomoso, cozido e temperado);
800g de salmão fresco, cortado em cubos pequenos;
100g de **Cream Cheese Catupiry®**;
5 folhas de alga nori;
Cebolinha picada, a gosto;
Gengibre em conserva, para acompanhar, qb.

MODO DE FAZER

1- Misture o salmão com o **Cream Cheese Catupiry®**.

2- Com as mãos umedecidas pegue cerca de 100/120g de arroz e disponha sobre a alga deixando metade livre.

3- Cubra o arroz com o salmão e gire a alga formando um cone. Finalize com a cebolinha.

4- Consuma em seguida acompanhado do gengibre.

RENDIMENTO

10 porções.

DJÔ

INGREDIENTES

370g Arroz momigi preparado conforme a embalagem (170g cru).

210g Fatias finas de salmão.

100g Cream Cheese Catupiry®.

Gergelim preto.

MODO DE FAZER

1- Tempere o arroz cozido com tempero pronto para sushi.

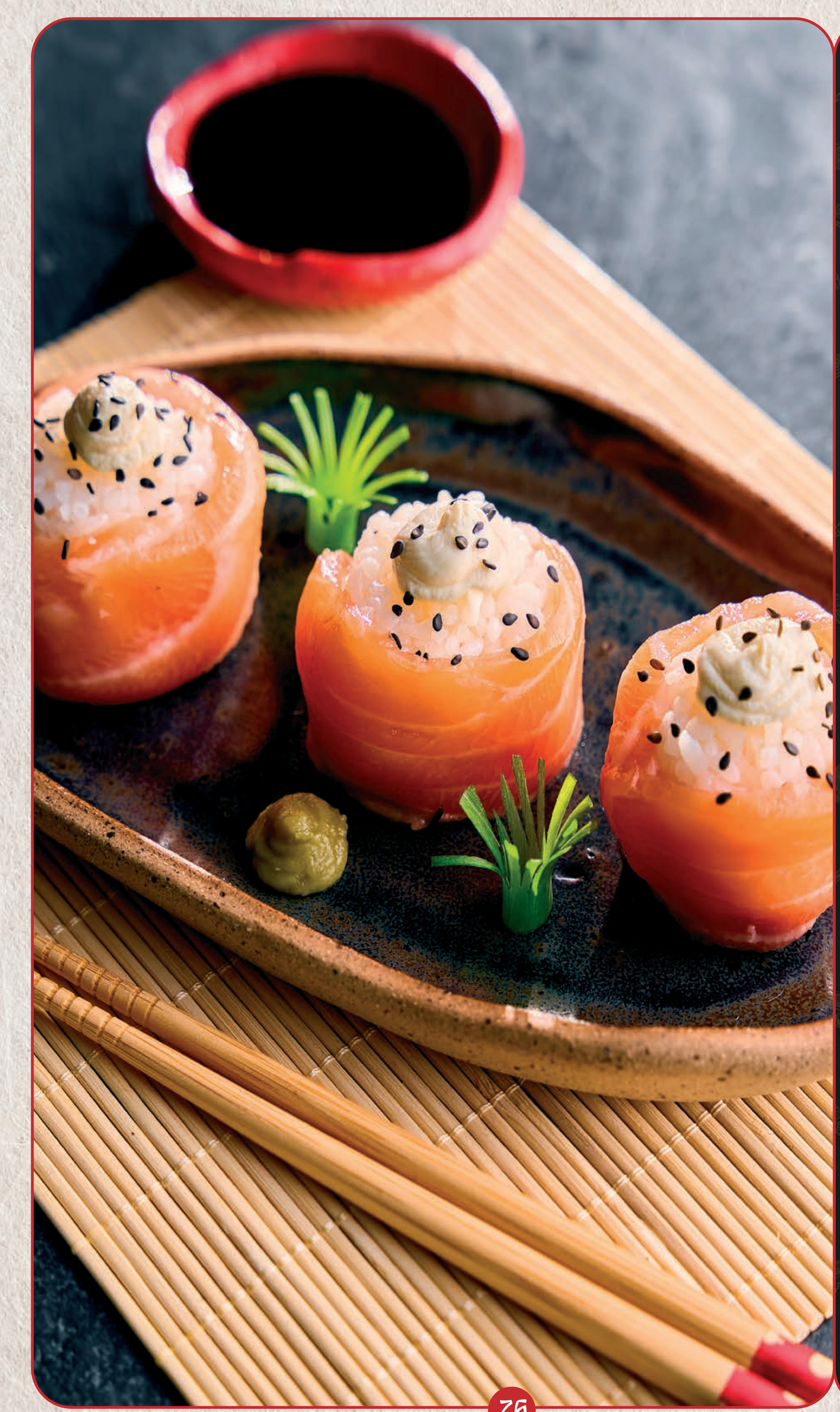
2- Com pequenas porções modele pequenos bolinhos (cerca de 4cm de diâmetro) e envolva a lateral de cada um com a fatia de salmão na lateral.

3- Em cima de cada um deles faça uma pitanga com **Cream Cheese Catupiry®** e salpique com o gergelim.

4- Sirva em seguida.

RENDIMENTO

5/6 Bolinhos.



SHARI

INGREDIENTES

1 kg de arroz para culinária oriental (glutinoso)
1 litro de água
250g de calda su

MODO DE FAZER

1- Lavar o arroz até que a água saia transparente, umas 3 vezes aproximadamente.

2- Coloque em uma panela e junte a água. Cozinhe em fogo alto até levantar fervura. Baixe o fogo e termine a cocção até secar completamente.

3- Deixe descansar por uns 15 minutos, e em seguida despeje em uma GN e espalhe.

4- Tempere com a calda su.

RENDIMENTO

2.500g.

MASSO • CALDA SU

INGREDIENTES

1250g de tempero para sushi;
1000g açúcar;
10g de sal.

MODO DE FAZER

1- Em uma panela misture os ingredientes e leve ao fogo baixo cozinhando sem ferver ou até que fique translúcido.

RENDIMENTO

1 porção.

DESDE 1911

CATUPIRY®

Profissional

A marca que
transforma
seu negócio

/catupiryprofissional

Televendas: 0800 133 2000
SAC: 0800 133 2001
www.catupiry.com.br