

MENUS DO FUTURO

PREPARE SUA PADARIA PARA O FUTURO!

DESCUBRA TENDÊNCIAS, RECEITAS E DICAS.



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Sabia que estamos também no Whatsapp?

Tenha **acesso exclusivo a conteúdos** sobre nossas soluções e produtos e tire suas dúvidas diretamente com um consultor **via chat**.

Clique aqui



(11) **97331-4371**



Sumário

Apresentação UFS	3
Tendência: realmente faz sentido para o meu negócio?	4
Cupom	6
Torta de Sardinha e Caponata	7
Sanduíche de Salada de Ovo	9
Sanduíche de Copa Lombo Agridoce, Picles de Cenoura & Maionese de Coentro	11
Sobrecoxa de Frango Recheada com Farofa de Coco Queimado & Glaze de Sweet Pepper	13
Quiche de Tofu, Cogumelos & Legumes	15
Pizza de Carne Suína Desfiada	17
Sopa de Legumes Defumados	19
Torta de Frango Desfiado com Purê & Cenoura	21
Como diferenciar lanches populares para incluir no seu menu	23
Mensagem da Chef	25

Na **Unilever Food Solutions (UFS)**, nosso compromisso é **ajudar seu estabelecimento a se manter na vanguarda das inovações e desenvolvimentos do mundo da gastronomia.**

Nosso time de chefs é dedicado a pensar em soluções específicas para o operador local do Brasil, fornecendo treinamento especializado e construindo conteúdos que auxiliam chefs e cozinheiros de todo o país.

Com o Menus do Futuro, chefs e estabelecimentos podem descobrir novos métodos de se inspirar, desenvolver estratégias e prosperar, mesmo diante de um cenário gastronômico em constante mudança e evolução.



Nosso time possui **experiência global** nos setores de hotelaria, indústrias, alimentação saudável, casual e fine dining, serviços de catering para aviação, hospitais, cafés e eventos, além de suporte a marcas globais de alimentação. Com uma visão profunda de tendências gastronômicas e de mercado, estamos engajados em otimizar operações, cardápios e inovações de produtos.

Nós ajudamos você a prosperar através de uma imersão profunda em suas necessidades. Estamos ao seu lado criando soluções que fazem a diferença no dia a dia da sua cozinha e no sucesso do seu negócio. Nosso propósito é entregar valor com benefícios para a sua operação de Food Service.

Tendência: realmente faz sentido para o meu negócio?

Aprenda como transformar a tendência em sua maior aliada

A palavra tendência, muitas vezes pode te remeter a algo distante e, talvez até inacessível. No dia a dia, quem lida no mercado do food service tem outras preocupações latentes: **Como não fechar mês no vermelho?** Como lidar com alta rotatividade de funcionários? Como atrair mais clientes? Essas são, sem dúvidas, perguntas que já passaram pela sua cabeça, operador.

O que você vai perceber com esse material é que, adaptar sua padaria às grandes tendências globais da gastronomia vai trazer um grande diferencial de mercado para sua operação. Os clientes estão ávidos por novidades. Não apenas a geração Z, mas consumidores mais velhos, motivados pelas redes sociais, encontram nas padaria a possibilidade de se diferenciar entre amigos, com fotos e vídeos para chamar a atenção.

Neste ebook você vai encontrar dados, dicas e receitas para tornar o seu restaurante, **uma verdadeira PADARIA DO FUTURO.** Com pratos saborosos, receitas rentáveis e clientes satisfeitos.

Confira as tendências na página seguinte.

- 1 Choque de Sabores:** é sobre um “desrespeitar respeitoso” aos sabores tradicionais, rasgar o manual e entregar uma experiência excitante, explosiva. É uma mistura selvagem, caótica, sem limites, que se traduz nas opções oferecidas.
- 2 Abundância Local:** é sobre enaltecer a produção local e sazonal, mantendo o menu mais próximo à natureza. Mais de (77%) dos clientes da Geração Z e 70% dos Baby Boomers estão dispostos a pagarem mais por pratos feitos com ingredientes locais.
- 3 Menus de Baixo-Desperdício:** maximizar recursos através da criatividade do chef. Pesquisas apontam que o aumento da rentabilidade é o maior motivo para chefs adotarem essa tendência em seus restaurantes, enquanto 54% destes também o fazem por buscarem uma operação mais sustentável em termos ambientais.
- 4 Comida Afetiva e Moderna:** continuamos a entregar pratos clássicos, mas com um adicional de modernidade e criatividade para uma experiência, ao mesmo tempo, nostálgica e inovadora.
- 5 O Poder da Proteína Vegetal:** é uma tendência que dá a oportunidade de pratos criados e inspirados por chefs brilharem. Os consumidores buscam por novas experiências culinárias que giram em torno das proteínas vegetais, como a ervilha, o grão-de-bico, a lentilha e outros vegetais e leguminosas.
- 6 O Novo Compartilhar:** é sobre atrair novos consumidores, que vão criar novos laços enquanto compartilham o alimento, nutrindo o corpo e a alma.
- 7 Vegetais Irresistíveis:** quase metade de todos os chefs veem nessa tendência um meio para entregar pratos novos e mais interessantes. É um jeito saboroso de atrair novos clientes, e se destacar em relação à concorrência. Mais inspiração é o prato do dia, e serviremos mais a seguir.
- 8 Comida Que Faz Bem:** explorar novas gastronomias globais, como a coreana ou a vietnamita, para satisfazer a busca do consumidor pela refeição que satisfaz como um todo.

VOCÊ GANHOU 20% DE DESCONTO!

Acesse  **COMPRA**
FOOD SERVICE e utilize
o seu **cupom MF20**

Clique aqui



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

DESDE 1968
ARISCO

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Cupom MF20 válido para uso no site www.comprafoodservice.com.br. Não cumulativo com outras promoções. Restrito a um uso por CNPJ. Válido para os produtos selecionados até o dia 31/10/2024. Máximo de 12 itens no carrinho.



Torta de Sardinha e Caponata

Tendência: Choque de Sabores

A torta é uma excelente maneira de integrar sabores intensos e nutritivos em um prato único. Além disso, a combinação de ingredientes locais e a técnica de preparo simples promovem uma experiência gastronômica rica, ao mesmo tempo que valorizam a sustentabilidade e o aproveitamento integral dos alimentos.

Ingredientes

- 45g de Molho Branco Bechamel Knorr Professional
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 5g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 500g de Sardinha em Conserva
- 500g de Mix de Pimentões Fatiados
- 250ml de Leite
- 200g de Cebola Fatiada
- 50ml de Vinagre Balsâmico

- 50ml de Azeite
- 50g de Uva Passa
- 40g de Açúcar Mascavo
- 30g de Salsinha Fresca Picada
- 10 Azeitonas Pretas sem Caroço Cortadas
- 1 Rolo de Massa para Torta
- 1 Gema





Torta de Sardinha e Caponata

Modo de Preparo

- Em uma panela, refogar cebola, pimentões no azeite até ficarem macios.
- Adicionar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, uvas passas, vinagre balsâmico, açúcar e cozinhar por 5 minutos. Reservar.
- Em uma panela, adicionar o leite, Molho Branco Bechamel Knorr Professional, misturar bem e aquecer até ferver. Deixar esfriar até obter um creme espesso.
- Misturar o refogado de legumes, azeitonas, salsinha, sardinha em pedaços com o molho branco pronto até ficar uniforme.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Abrir a massa de torta em dois discos, uma será para a forma e o outro para cobrir a torta.
- Forrar uma assadeira redonda com a massa, cobrindo a base e as laterais.
- Rechear com o creme de sardinha, cobrir com o outro disco de massa aberta, pressionar as pontas e passar a gema.
- Assar a 180°C por 30-35 minutos ou até ficar dourada.



Lombo Suíno com Molho Demi Glace de Maçã

Tendência: Abundância Local

A combinação da suculência do lombo suíno com a doçura do molho demi glace de maçã, resultando em um prato sofisticado e equilibrado. Além disso, a marinada prolongada e as especiarias garantem um sabor profundo e aromático.

Ingredientes

45g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
 20g de Caldo de Carne Knorr Professional
 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 1 Lombo Suíno (1,5kg)
 500ml de Suco de Maçã
 300ml de Vinho Branco Seco
 60ml de Azeite

10g de Páprica Doce
 2 Folhas de Louro Seco
 2 Ramos de Alecrim Fresco
 2 unid. de Canela em Pau
 2 unid. de Cravo
 Pimenta-do-reino a gosto





Lombo Suíno com Molho Demi Glace de Maçã

Modo de Preparo

- Em um recipiente, temperar o lombo com Caldo de Carne Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, pimenta-do-reino, páprica, louro, vinho e marinar por 6 horas em refrigeração.
- Preaquecer o forno a 170°C.
- Retirar o lombo da marinada, enrolar em celofane para assados e amarrar bem as laterais.
- Assar a 170° C por cerca de 1 hora. Então, retirar o celofane e continuar a assar por mais 15 minutos ou até ficar dourado.
- Retirar do forno, deixar descansar.
- Em uma panela, hidratar o Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional com o suco de maçã. Levar ao fogo mexer até ficar espesso.
- Adicionar alecrim, canela, cravo e cozinhar por mais 2 minutos.
- Cortar o lombo em fatias e regar com o molho. E se desejar, servir com maçãs assadas.



Sanduíche de Copa Lombo Agridoce, Picles de Cenoura & Maionese de Coentro

Tendência: Menus de Baixo Desperdício

A receita é uma celebração de sabores e texturas, combinando a doçura do lombo marinado com a crocância dos picles de cenoura e a frescura da maionese de coentro, criando uma experiência culinária memorável.

Ingredientes

- 300g de Maionese Hellmann's
- 15g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 5g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 1Kg de Copa Lombo Suíno em Tiras
- 300g de Cebola Roxa em Pétalas
- 150g de Picles de Cenoura Ralada

- 70g de Dentes de Alho
- 70g de Coentro Fresco com Talos
- 70g de Alface Crespa
- 50g de Moyashi (broto de feijão)
- 20g de Açúcar Mascavo
- 30ml de Azeite
- 10g de Missô
- 10 und. Pão de Hambúrguer





Sanduíche de Copa Lombo Agridoce, Pickles de Cenoura & Maionese de Coentro

Modo de Preparo

- Colocar o alho em uma forma e levar ao forno por 20 minutos, retirar a casca e reservar.
- Em um recipiente, temperar o lombo com Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, missô e deixar marinar por 30 minutos.
- Refogar a carne com azeite, adicionar o alho assado e reservar.
- Em uma panela, refogar a cebola com azeite até ficarem macias, então, colocar açúcar mascavo. Reservar.
- Bater a Maionese Hellmann's com o coentro com mixer de mão.
- Montar o sanduíche passando a maionese de coentro no pão, adicionar a alface crespa, moyashi, recheio de lombo, cebola e cenoura.



Sobrecoxa de Frango Recheada com Farofa de Coco Queimado & Glaze de Sweet Pepper

Tendência: Comida Afetiva e Moderna

O prato oferece uma combinação sofisticada de sabores que remete à tradição, mas com um toque moderno do glaze de sweet pepper. Além disso, a apresentação do prato proporciona uma experiência visual e gustativa.

Ingredientes

- 100g de Maionese Hellmann's
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 14g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 1,5kg de Sobrecoxa Desossada
- 200ml de Cerveja
- 200g de Farinha de Mandioca Grossa

- 100g de Coco Queimado em Flocos
- 100g de Geleia de Sweet Pepper
- 50g de Manteiga
- 30g de Cebolinha Fresca Picada
- 20g de Salsinha Fresca Picada





Sobrecoxa de Frango Recheada com Farofa de Coco Queimado & Glaze de Sweet Pepper

Modo de Preparo

- Temperar a sobrecoxa de frango com Caldo de Galinha Knorr Professional, 12g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e cerveja em um recipiente. Deixar marinar por 1 hora em refrigeração.
- Em uma panela, refogar farinha de mandioca com o coco queimado na manteiga. Temperar com o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e salsinha picada. Reservar.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Em um recipiente, misturar Maionese Hellmann's, geleia, cebolinha até ficar uniforme e reservar.
- Recheiar a sobrecoxa com a farofa de coco, pincelar com metade da maionese saborizada. Distribuir sobre uma assadeira e cobrir com papel alumínio.
- Assar a 180°C por 20 minutos. Retirar o alumínio, pincelar com o restante da maionese e assar até dourar.



Quiche de Tofu, Cogumelos & Legumes

Tendência: O Poder da Proteína Vegetal

A quiche é uma excelente forma de incorporar proteínas vegetais e uma variedade de legumes na dieta, promovendo uma alimentação equilibrada e diversificada sem esquecer do sabor.

Ingredientes

- 200g de Maionese Hellmann's
- 180g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 14g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 450g de Tofu Firme Amassado
- 200g de Farinha de Trigo
- 200g de Brócolis Cortado em Floretes
- 200g de Couve-flor Cortado em Floretes

- 200g de Cogumelo Shiitake Fatiado
- 180g de Manteiga
- 150g de Queijo Muçarela Ralado
- 100g de Alho-Poró Cortado
- 100g de Requeijão
- 50g de Ervilha Congelada Fresca
- 40ml de Água Gelada





Quiche de Tofu, Cogumelos & Legumes

Modo de Preparo

- Em um recipiente, misturar Purê de Batatas Knorr Professional, 2g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, farinha, manteiga e a água gelada aos poucos até virar uma massa homogênea e lisa.
- Cobrir com plástico filme e descansar na geladeira por 10 minutos.

Em uma frigideira, refogar alho-poró, cogumelos, brócolis, couve-flor por 1-2 minutos, então, acrescentar a ervilha e temperar com o

- restante de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, continuar a cozinhar por mais 1 minuto e reservar.
- Em uma tigela, misturar Maionese Hellmann's, tofu, requeijão até ficar uniforme. Adicionar os vegetais refogados e mexer bem.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Abrir a massa em uma forma para quiche, forrar a base e as laterais.
- Colocar o recheio de tofu e legumes sobre a massa, e espalhar muito bem. Polvilhar o queijo.
- Assar a 180°C por 30-35 minutos ou até ficar bem dourado.



Pizza de Carne Suína Desfiada

Tendência: O Novo Compartilhar

Esta receita oferece uma experiência gastronômica única, combinando a riqueza do molho barbecue com a suculência da carne suína desfiada, resultando em uma pizza que é um verdadeiro deleite para os sentidos.

Ingredientes

200g de Molho Barbecue Hellmann's
 125g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
 5g de Caldo de Carne Knorr Professional
 5g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 1kg de Copa Lombo Cozido e Desfiado

800ml de Água
 500g de Queijo Muçarela Ralado
 50g de Manteiga
 30g de Salsinha
 10g de Pimenta Malagueta Picada
 2g de Canela em Pó
 10 Discos de Pizza





Pizza de Carne Suína Desfiada

Modo de Preparo

- Em uma panela, refogar a pimenta na manteiga por 1 minuto, então, adicionar o Molho Barbecue Hellmann's, Caldo de Carne Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e cozinhar por 5 minutos.
- Adicionar a carne desfiada e canela, misturar bem e reservar.
- Em uma panela, ferver a água e colocar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional, mexer bem. Reservar e deixar esfriar.
- Em uma superfície com farinha, abrir os discos de massa, adicionar o molho de tomate, uma porção de carne desfiada com o molho e finalizar com queijo.
- Assar a 200°C até a massa estar cozida e dourada.
- Finalizar com salsinha.



Sopa de Legumes Defumados

Tendência: Vegetais Irresistíveis

É uma receita que destaca a versatilidade dos vegetais, transformando a couve-flor em um prato principal saboroso e apetitoso. A combinação de especiarias e a crocância da milanesa proporcionam uma experiência sensorial única, ideal para surpreender e satisfazer os amantes de sabores intensos e texturas marcantes.

Ingredientes

- 60g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
- 100g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 1l de Água
- 100g de Cenoura em Cubos

- 100g de Abóbora em Cubos
- 100g de Batata doce em Cubos
- 100g de Cenoura Fatiada
- 70g de Couve Fatiada
- 50g de Cebola Fatiada
- 15ml de Azeite
- 5g de Páprica Defumada em Pó





Sopa de Legumes Defumados

Modo de Preparo

- Preaquecer o forno a 180°C.
- Em uma assadeira, adicionar cenoura em cubos, abóbora, batata, temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional e regar com azeite.
- Assar a 180°C por 25-30 minutos.
- Bater os legumes assados com mixer de mão com 500ml de água até ficar uniforme.
- Em uma panela, adicionar os legumes batidos, o restante da água, esperar esquentar, então, colocar o Purê de Batatas Knorr Professional, páprica defumada e continuar a cozinhar até espessar.
- Em uma frigideira, saltear cenoura, cebola e couve fatiadas no azeite, temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
- Servir a sopa com os legumes salteados.



Torta de Frango Desfiado com Purê & Cenoura

Tendência: Comida Que Faz Bem

Ingredientes

100g de Maionese Hellmann's
 100g de Purê de Batatas Knorr Professional
 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
 8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 500g de Frango Desfiado
 400g de Farinha De Trigo
 200ml de Água
 150g de Azeitona Verde Fatiada
 150g de Cenoura com Casca Cortada

A Torta de Frango é uma receita que combina sabores ricos e texturas variadas, resultando em um prato reconfortante e nutritivo.

150g de Manteiga Gelada
 150g de Tomate Picado
 100g de Queijo Muçarela Ralado
 1 Ovo
 1 Gema
 20ml de Azeite
 20g de Salsinha Fresca Picada
 10g de Gergelim Branco
 4g de Urucum





Torta de Frango Desfiado com Purê & Cenoura

Modo de Preparo

- Em uma panela, cozinhar a cenoura na água até ficar macia. Então, amassar e levar para a geladeira.
- Em uma tigela, misturar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, manteiga, purê de cenoura, gergelim, ovo e a farinha de trigo até ficar uniforme. Cobrir com plástico e deixar na geladeira por 30 minutos.
- Em uma panela, refogar o frango e tomate no azeite, adicionar a Maionese Hellmann's, água, Purê de Batatas Knorr Professional e mexer muito bem.
- Acrescentar queijo, azeitona, salsinha, temperar com o Caldo de Galinha Knorr Professional, urucum e deixar esfriar.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Abrir a massa na forma de torta cobrindo a base e as laterais, rechear com a mistura de frango, cobrir com o restante da massa e pincelar com a gema.

Como diferenciar lanches populares para incluir no seu menu

Descubra como dar um toque criativo aos lanches populares do seu menu para surpreender e conquistar a clientela.

Se você gerencia uma **padaria**, sabe o quanto é importante oferecer lanches populares que **atraiam e satisfaçam os clientes**. Mas, mais do que isso, você ainda pode dar o seu toque de chefe para diferenciar os clássicos e torná-los ainda mais irresistíveis. Um molho diferente, um truque na apresentação ou no método de cozimento podem adicionar valor às gostosuras preferidas do público.

E como escolher os lanches ideais para a sua padaria?

A escolha dos itens que vão compor o menu de seu negócio depende de muitos fatores. Vamos destacar os três mais relevantes se você está buscando agradar o público-alvo e inovar no cardápio para oferecer as melhores opções de lanches de padaria ou lanchonete.

Realize uma pesquisa de mercado

Busque entender o perfil e as preferências dos seus clientes. Os lanches populares são opções clássicas que tendem a ser certas, mas há sempre exceções - por exemplo, um cliente pode preferir opções mais nutritivas ou ter restrições alimentares específicas. Portanto, é importante estar atento às nuances e variedades dentro do seu público para oferecer uma experiência gastronômica personalizada e satisfatória.

Identifique as tendências atuais

Fique de olho nas tendências do mercado de alimentação. Novos sabores, ingredientes inovadores e apresentações criativas podem atrair a atenção dos consumidores e diferenciar o seu menu da concorrência. Neste material, você está tendo acesso a um rico material para te auxiliar neste ponto crucial para o sucesso do seu negócio.

Abuse da criatividade

Ao diferenciar os lanches populares do seu menu com criatividade e qualidade, você não só atrai novos clientes, mas também fideliza aqueles que já são frequentadores assíduos da sua lanchonete. Experimente inovar e surpreender o seu público com sabores únicos e irresistíveis de um cardápio criativo.

Quer saber quais são os lanches populares mais consumidos no Brasil?



Veja o artigo completo
no **QR CODE**

Mensagem da Chef

No competitivo mundo do food service, **estar atento às tendências é essencial para se destacar.** Em um mercado saturado, a inovação é a chave para atrair e fidelizar clientes.

Pratos chamativos e inovadores são fundamentais para capturar a atenção nas redes sociais, onde a imagem é tudo. A criação de pratos visualmente atraentes não só atrai mais pessoas ao restaurante, mas também **gera maior engajamento nas redes sociais** e atende à demanda de clientes ávidos por novidades.

Os cardápios estão em constante evolução, e é aí que entra o Menu do Futuro. Este serviço apoia seu estabelecimento ao trazer novas opções, receitas e tendências que encantam os consumidores de todas as gerações. **Transforme a visita ao seu restaurante em uma verdadeira experiência culinária,** capaz de se destacar no mar de concorrentes e conquistar corações e paladares.



Não perca a oportunidade de **ser um líder em inovação gastronômica.** Adote as tendências, crie pratos irresistíveis e veja seu negócio prosperar!

Chef Thais Gimenez - Chef Executiva Unilever Food Solutions Brasil