

# OvoChef



## DESCUBRA A NOVA GAMA

OVO LÍQUIDO HOMOGENEIZADO E PASTEURIZADO



Unilever  
Food  
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



# A SEGURANÇA ALIMENTAR É UMA PREOCUPAÇÃO CONSTANTE DOS CHEFS

UM DOS INGREDIENTES QUE CAUSA MAIS INCERTEZA É O OVO FRESCO.  
Além disso, os ovos ocupam espaço  
e tempo em cozinhas pequenas e com pouca mão-de-obra.

## A GAMA OVOCHEF

Garante a segurança alimentar na utilização de ovos frescos, bem como o ajuda a poupar espaço e tempo com este ingrediente!  
É uma gama completa, que lhe permite usar ovos com facilidade e segurança em preparações de pequeno almoço, pratos principais e, claro, sobremesas!



## O QUE É A GAMA OVOCHEF?

Uma gama de ovo líquido proveniente de ovos extra-frescos de galinhas com alimentação feita exclusivamente de matérias-primas de primeira qualidade e origem vegetal.  
Os produtos são homogeneizados, pasteurizados e embalados de forma asséptica, para garantir a segurança alimentar e a ausência de elementos patogénicos.



## PORQUÊ USAR A GAMA OVOCHEF?

Esta gama elimina os inconvenientes da separação manual e manipulação das cascas. facilita a dosagem e aplicação, poupando mão de obra e tempo.  
Oferece também facilidade, segurança e menor volume no transporte e armazenagem.

## COMO USAR A GAMA OVOCHEF?

Ideal para utilização em cozinhas profissionais, pastelarias e confeitarias.  
Por ser um produto natural, pode haver sedimentação. Agitar sempre antes de usar, para homogeneizar. Para maior capacidade de emulsão, deixar a quantidade a usar atingir a temperatura ambiente e de seguida bater. Após retirar a quantidade necessária, colocar a embalagem aberta de novo no frigorífico.  
Conservar sempre no frio entre 0° e 4°C. Uma vez aberto, consumir no prazo de 48h.

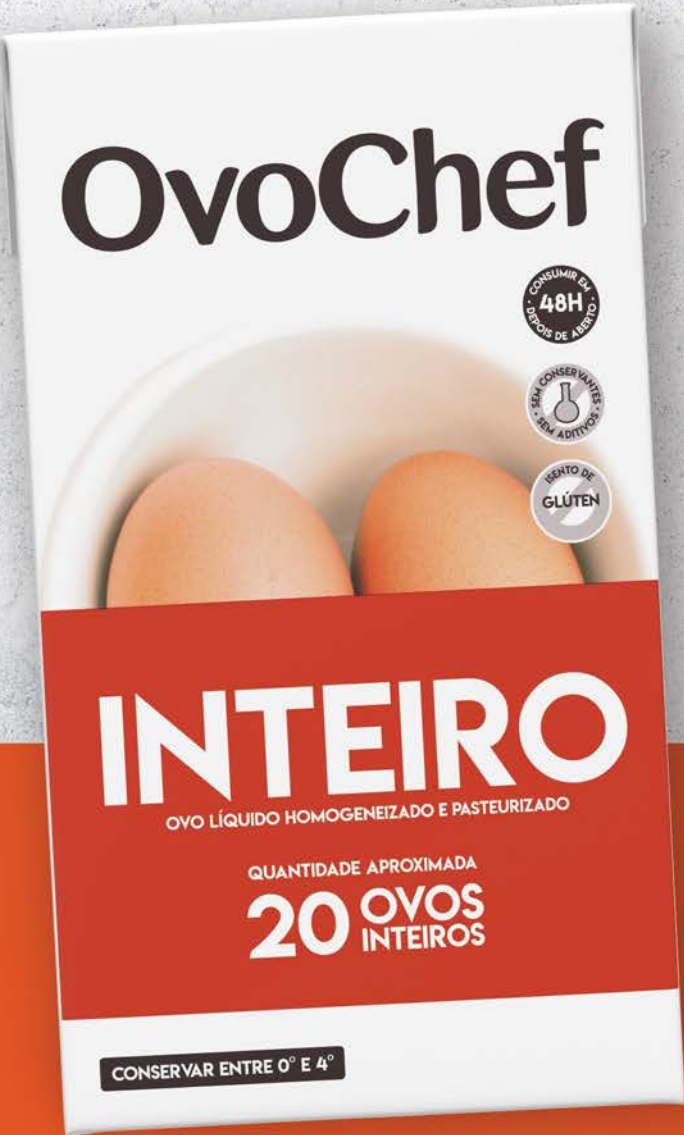


- ✓ Segurança alimentar assegurada pela pasteurização.
- ✓ Pronto a usar, em embalagens de 1kg: poupe tempo e espaço
- ✓ Ingredientes de qualidade: ovos extra-frescos, sem aditivos
- ✓ Utilização versátil: pequeno almoço, pratos principais e sobremesas

**MAIS SEGURANÇA  
MENOS TEMPO, MENOS ESPAÇO**

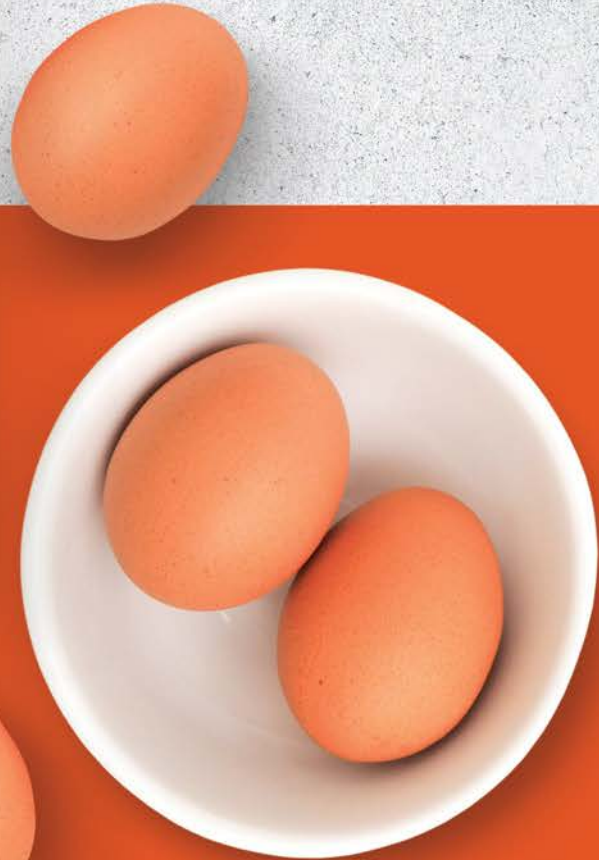


CONHEÇA AS NOSSAS SUGESTÕES  
DE APLICAÇÃO DO OVO INTEIRO



1 KG = 20 OVOS INTEIROS

Peso/volume indicativo:		
1	50 g	48 ml
5	250 g	242 ml
10	500 g	484 ml
15	750 g	726 ml
20	1000 g	968 ml



OVOS MEXIDOS  
COM FARINHEIRA

Custo indicativo por pessoa  
para 10 pessoas  
**0,59€**



INGREDIENTES

- 1 kg **OvoChef Ovo Inteiro**
- 400 g farinha
- 200 ml **Azeite Gallo**
- a.b. salsa picada

MODO DE PREPARAÇÃO

- Retirar a pele da farinheira e desfazer em pedaços.
- Num sauté, colocar **Azeite Gallo** e fritar a farinheira até ficar crocante.
- Juntar **Ovo Inteiro OvoChef** e deixar cozinhar, mexendo até que fique cozinhado.
- Finalizar com a salsa.

Dica de Chef

Pode substituir a farinha por alheira.





# FRITTATA RICA

Custo indicativo por pessoa  
**0,91€**  
para 10 pessoas



## INGREDIENTES

**1 kg** OvoChef Ovo Inteiro  
**150 g** cebola em meias luas  
**150 g** pimento verde em juliana  
**150 g** pimento vermelho juliana  
**200 g** mistura de cogumelos em quartos  
**120 g** chouriço de carne em meias luas  
**500 g** batata cozida em cubos  
**150 g** queijo feta  
**100 ml** Azeite Gallo  
**250 g** mistura de alfaces  
**200 ml** Hellmann's Molho Vinagrete



## MODO DE PREPARAÇÃO

- Pré-aquecer o forno a 180 °C.
- Refogar a cebola em **Azeite Gallo** quente juntamente com o chouriço.
- Adicionar os cogumelos e os pimentos.
- Juntar as batatas e envolver.
- Dividir os legumes refogados em 2 sautés que possam ir ao forno.
- Verter **Ovo Inteiro OvoChef** por cima e mexer.
- Por cima, colocar o queijo feta esfarelado.
- Levar ao forno durante 25 min.
- Desenformar depois de arrefecer.
- Servir com uma salada temperada com **Hellmann's Molho Vinagrete**.

## Dica de Chef

Pode substituir os legumes a gosto.

# PUDIM DE OVOS

Custo indicativo por pessoa  
**0,31€**  
para 10 pessoas



## INGREDIENTES

**1 L** leite  
**500 g** OvoChef Ovo Inteiro  
**125 g** açúcar de citrinos  
**250 ml** Carte D'Or Topping Caramelo



## MODO DE PREPARAÇÃO

- Misturar o leite juntamente com o açúcar de citrinos e **Ovo Inteiro OvoChef**.
- Colocar **Carte D'Or Topping Caramelo** nas formas e adicionar o aparelho do pudim.
- Cozer no forno em banho-maria durante 20 a 30 min. a 170 °C.
- Desenformar quando estiver frio e decorar com juliana de citrinos.

## Dica de Chef



Para o açúcar de citrinos, guarde em frasco açúcar e uma mistura de zestes de citrinos desidratadas.

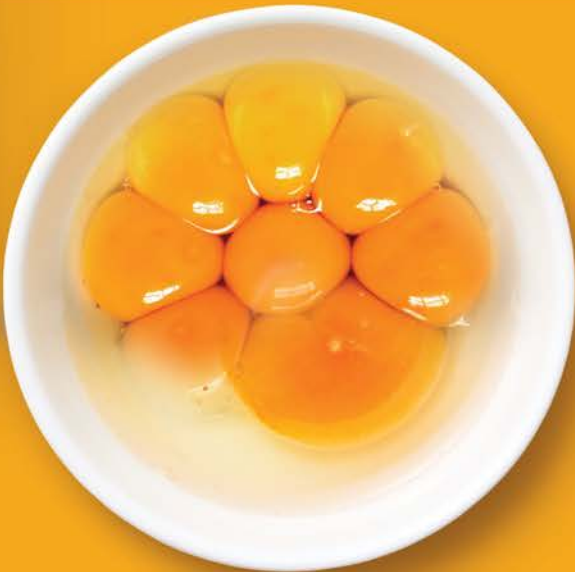


AS NOSSAS SUGESTÕES DE APLICAÇÃO  
DE OVOCHEF GEMA



1 KG = 60 GEMAS OVO

Peso/volume indicativo:		
		
1	17 g	16 ml
15	250 g	244 ml
30	500 g	489 ml
45	750 g	733 ml
60	1000 g	978 ml



OVOS BENEDICT

• Custo indicativo por pessoa •  
**1,17€**  
• para 10 pessoas •



INGREDIENTES

- 120 g OvoChef Gema
- 500 ml Phase Gordura Vegetal Sabor a Manteiga
- 50 ml sumo de limão
- 25 ml água
- q.b. sal e pimenta
- 10 un fatias de pão
- 10 un ovos escalfados
- 400 g guacamole
- 200 g fiambre fatiado
- 300 g espinafres salteados
- 200 g queijo creme



MODO DE PREPARAÇÃO

- Numa tigela, coloque a água e **Gema OvoChef**, misturando tudo com umas varas.
- Levar a cozinhar em banho maria a temperatura moderada até ficar em ponto estrada.
- Retirar do banho maria e adicionar **Phase Gordura Vegetal**, mexendo sempre com uma varas.
- Temperar com sumo de limão, sal e pimenta.
- Reservar o molho em banho maria ou num termo.
- Torrar ligeiramente as fatias de pão e de seguida barrar com queijo creme.
- Por cima, colocar os espinafres salteados, o fiambre, o guacamole, e por fim, o ovo escalfado.
- Finalizar com o molho holandês e servir.



# TAGLIATELLE

## CARBONARA

• Custo indicativo por pessoa •  
**1,16€**  
• para 10 pessoas •



### INGREDIENTES

1,2 kg massa fresca tagliatelle  
200 g fiambre em juliana  
200 g cebola picada  
20 g alho picado  
**160 g OvoChef Gema**  
200 g queijo parmesão laminado  
q.b salsa picada

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Num sauté, refogar o alho e a cebola.
- Juntar o fiambre e deixar cozinhar um pouco.
- Adicionar a massa depois de cozida juntamente com algum caldo da cozedura.
- Por fim, ligar a carbonara com **Gema OvoChef**, mexendo bem.
- Servir com queijo parmesão laminado e salsa por cima.



# PÃO DE LÓ

## HÚMIDO

• Custo indicativo por pessoa •  
**0,27€**  
• para 10 pessoas •



### INGREDIENTES

**300 g OvoChef Gema**  
**300 g OvoChef Ovo Inteiro**  
360 g açúcar  
150 g farinha sem fermento

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Bater **Gema e Ovo Inteiro OvoChef** e o açúcar durante 15 min.
- Envolver a farinha peneirada.
- Cozer em forma individual untada com papel vegetal durante cerca de 15 min a 200 °C.





## AS NOSSAS SUGESTÕES DE APLICAÇÃO DE OVOCHEF CLARA



1 KG = 30 CLARAS DE OVO

Peso/volume indicativo:		
		
1	33 g	32 ml
8	267 g	256 ml
15	500 g	481 ml
22	733 g	705 ml
30	1000 g	962 ml



# OMELETE DE CLARAS COM CEBOLINHO

Custo indicativo por pessoa  
**0,35 €**  
para 10 pessoas



### INGREDIENTES

**1 kg** OvoChef Clara  
**200 g** cebola picada  
**200 ml** Azeite Gallo  
q.b. cebolinho picado  
q.b. sal e pimenta

### MODO DE PREPARAÇÃO

- Bater **Clara OvoChef** ligeiramente com sal, cebolinho e pimenta de moinho
- Refogar a cebola em **Azeite Gallo** e verter as claras.
- Deixar cozinhar ligeiramente e enrolar como uma omelete tradicional.





# SOUFLÉ DE PEIXE

Custo indicativo por pessoa  
**0,87€**  
Para 10 pessoas



UNIVERSITY ACADEMY  
Aceda ao curso  
» Souflé «



## INGREDIENTES

1,5 kg peixe branco cozido e desfiado  
50 g alho picado  
200 g cebola picada  
200 g **Knorr Tomate em Cubos**  
200 g pimento vermelho em brunesa  
1L **Knorr Caldo de Peixe** preparado  
80 g **OvoChef Gema**  
330 g **OvoChef Clara**  
110 g **Knorr Roux**  
200 ml **Azeite Gallo**  
q.b. **Vaqueiro Profissional**  
**Creme Vegetal 66%**

## Dica de Chef

Os ramequins tem de ser limpos nas bordas antes de ir ao forno.

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Refogar o alho, a cebola, o pimento e **Knorr Tomate em Cubos** em **Azeite Gallo**.
- Juntar **Knorr Caldo de Peixe** preparado e deixar levantar fervura.
- Polvilhar com **Knorr Roux** e mexer com umas varas até obter um creme espesso.
- Juntar o peixe, os coentros e **Gema OvoChef**, misturando tudo bem. Reservar até arrefecer.
- Envolver **Clara OvoChef**, batida em castelo.
- Encher os ramequins untados com **Vaqueiro Profissional** **Creme Vegetal 66%** e polvilhados com pão ralado.
- Levar ao forno durante 25 min a 190 °C.



# FARÓFIAS COM CREME DE OVO E PRALINÉ

Custo indicativo por pessoa  
**0,46€**  
Para 10 pessoas



## INGREDIENTES

200 g amêndoa palitada  
200 g açúcar  
330 g **OvoChef Clara**  
80 g **OvoChef Gema**  
1L leite  
250 g açúcar  
q.b. casca de limão  
q.b. pau de canela

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Aquecer a amêndoa num sauté.
- Quando quente e ligeiramente tostada, adiconar o açúcar. Mexer até ficar crocante.
- Reservar o praliné.
- Bater **Clara OvoChef** em castelo juntamente com 125g de açúcar, até formar merengue.
- Aquecer o leite com o restante açúcar, a casca de limão e pau de canela.
- Cozer as farófias em lume brando.
- No final, passar o leite pelo chinês e juntar à **Gema OvoChef**, mexendo sempre.
- Levar ao lume e deixar engrossar ligeiramente.
- Servir as farófias sobre o creme de ovo, e decorar com o praliné.







**Unilever  
Food  
Solutions**

Visite-nos em **ufs.com**