

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.

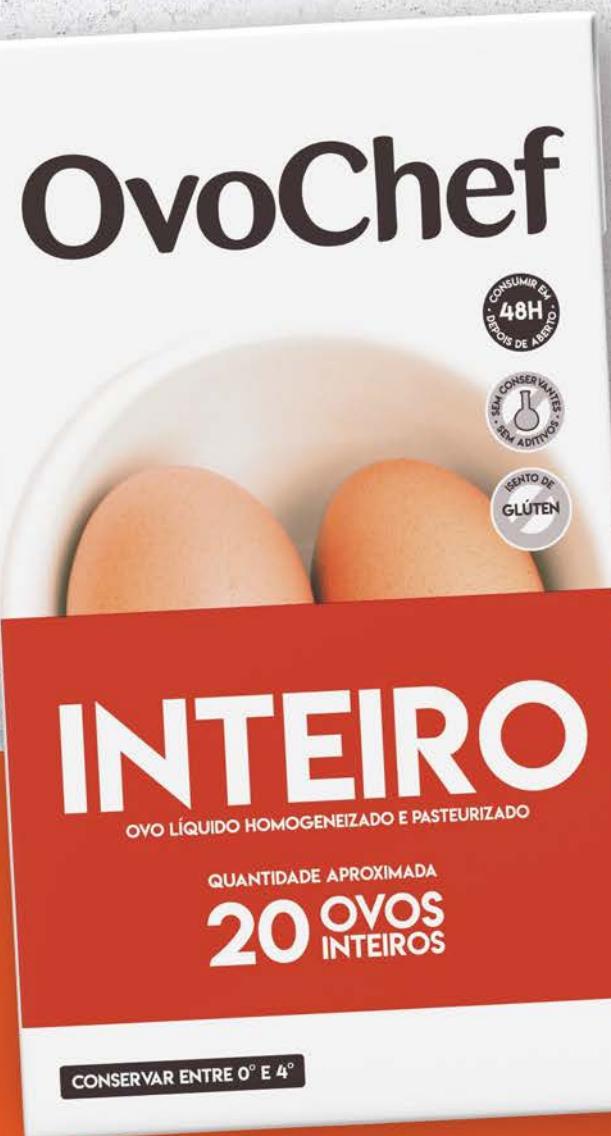
Conserver sempre no frio entre 0° e 4°C. Uma vez aberto, consumir no prazo de 48h.



- 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: | | |
|-------------------------|--------|--------|
| | g | ml |
| 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
• 0,59€ •
para 10 pessoas



INGREDIENTES

1 kg OvoChef Ovo Inteiro
400 g farinheira
200 ml Azeite Gallo
q.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 farinheira por alheira.



FRITTATA RICA

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



PUDIM DE OVOS

• Custo indicativo por pessoa
0,31€
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 alface |
| 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 subsituir os legumes a gosto.



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



OvoChef

GEMA
GEMA DE OVO LÍQUIDA HOMOGENEIZADA E PASTEURIZADA

QUANTIDADE APROXIMADA
60 GEMAS DE OVO

CONSERVAR ENTRE 0° E 4°

CONSUMIR DENTRO DE 48H.

SEJA CONSERVANTE SEM ADITIVOS.

ISENTO DE GLÚTEN

1 KG = 60 GEMAS OVO

Peso/volume indicativo:

| | 1 | 15 | 30 | 45 | 60 |
|----|-------|--------|--------|--------|--------|
| G | 17 g | 250 g | 500 g | 750 g | 1000 g |
| ml | 16 ml | 244 ml | 489 ml | 733 ml | 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 **OvoChef Clara** 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



ACADEMY
Acede ao curso
» Soufflé «



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 amêndoas palitadas
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 amêndoas num sauté.
- Quando quente e ligeiramente tostada, adicionar 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**