

RECEITAS PARA UM  
**INVERNO  
DELICIOSO**



**MARINGA PARK**  
PRONTO PRA PASSAR MAIS TEMPO COM VOCÊ



chef  
gourmet   
escola de gastronomia

CONHEÇA  
**O MELHOR**  
DA GASTRONOMIA



 chefgourmet.maringa  (44) 3305-9600

 [escolachefgourmet.com.br/](http://escolachefgourmet.com.br/)

# Grand Cru®

FRANQUIA  
Maringá

## Exclusividades da marca.



### Nocturno Dulce Natural

Um espumante para acompanhar sua sobremesa predileta! Argentino, 100% uva Torrontés. No aroma podemos sentir um floral, cítrico, toque de mel. Em boca uma boa acidez, dulçor pronunciado, mas não enjoativos, toque de mel de laranja. Leve, fresco e frutado.



### Rose Chateau de Berne AOP Inspiration

Rosé típico da Provence, França. Elegância e delicadeza são a marca registrada dos vinhos de Château Berne. Apresenta aromas de cereja, morango, cramberry e grapefruit. Um vinho leve com ótima acidez, o que lhe confere um frescor único.



### Primitivo di Manduria Sessantanni

Um vinho tão marcante que foi o responsável pelo sucesso da uva Primitivo nos quatro cantos do mundo. Este tinto é feito com uvas cultivadas em vinhas velhas, com mais de sessenta anos, dentro da denominação Primitivo di Manduria, a mais famosa para o cultivo da uva.

Conheça mais sobre a Grand Cru Maringá:

 @grandcrumaringa

 Grand Cru - Maringá



44 9 9843.1043

# Pai

## #SOUFÃ



MARINGÁ PARK

AINDA TEM

R\$ **15 mil**\*

PRA VOCÊ GANHAR

\*3 sorteios de R\$ 5 mil cada.

Número da sorte em dobro aos finais de semana.



Certificado de Autorização SECAP/ME Nº 04. 012.498/2021.

Cadastre  
suas notas  
quando e  
onde quiser,  
acessando o  
QR Code ao lado:



MARINGÁ PARK

O Maringá Park está tomando todas as medidas de segurança e prevenção contra o coronavírus.



## FONDUE DE QUEIJO

### INGREDIENTES

- 300g de nata fresca
- 300g de requeijão cremoso
- 150g de queijo emmental
- 150g de queijo prato
- 200g de muçarela
- 50g de queijo gorgonzola
- Pitada de sal
- Ralar noz-moscada na hora

### MODO DE PREPARO

- Colocar o requeijão com o creme de leite para esquentar em fogo baixo até homogeneizar.
- Cortar os queijos em pedaços pequenos.
- Adicionar os queijos pouco a pouco no creme que está ao fogo. Mexer até incorporar todos os ingredientes.
- Colocar uma pitada de sal e ralar noz-moscada o quanto baste.
- Está pronto.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

#### **Errazuriz Max Chardonnay Reserva 2019**

*Este Chardonnay Reserva da Errázuriz proporciona aromas frescos e paladar intenso com acidez muito equilibrada.*

*Ótima estrutura proporcionada pelo estágio de 10 meses em barril de carvalho.*

*Vai deixar seu momento ainda mais saboroso.*





## FONDUE DE MOSTARDA

### INGREDIENTES

- 2 litros de caldo de carne
- 100g de farinha de trigo
- 100g de manteiga sem sal
- 300g nata fresca
- 200g de mostarda Dijon
- Pitada de sal
- Pitada de pimenta do reino

### FAZER UM CALDO ESCURO

#### INGREDIENTES

- 1kg de osso bovino tostado
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 cenoura
- 1 alho-poró
- 1 cebola grande
- 1 ramo de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- 3 folhas de louro
- 2 litros de água filtrada

#### MODO DE PREPARO DO CALDO

- Picar a cenoura, a cebola e o alho-poró em pedaços médios.
- Colocar os ingredientes picados em uma panela com fio de azeite e deixe selando até ficarem com uma cor caramelizada.
- Colocar os ossos, tomilho, alecrim, folha de louro

e o extrato de tomate e 2 litros de água na mesma panela. Deixe cozinhar em fogo bem baixo por 30 minutos, até passar todo sabor para água.

- Feito isso, reserve.

#### MODO DE PREPARO DO FONDUE

- Em uma panela coloque a manteiga com a farinha, mexer em fogo baixo até homogeneizar.
- Em seguida, acrescente o caldo aos poucos e, com ajuda de um fouet, (batedor de ovos) vai mexendo até incorporar todo caldo juntamente na mistura.
- Deixar cozinhar até engrossar.
- Após engrossar, colocar a mostarda, a pitada de sal e a pimenta.
- Mexer até incorporar.
- Por último, acrescentar a nata, mexer e apagar o fogo.
- Está pronto.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Leyda Single Vineyard Pinot Noir Las Brisas 2018. Aqui temos grande Pinot Noir, com profunda complexidade aromática e, no paladar, um suculento sabor. Um vinho refinado, frutado e elegante.





## FONDUE DE SHITAQUE

### INGREDIENTES

- 1 litro de caldo de legumes
- 1 litro de leite coco
- 300g shiitake
- 150g de amido de milho
- 1 colher de sopa de cebola em pó
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 2 colheres de sopa de gordura vegetal
- 100g de óleo de coco
- Pitada de sal
- Pitada de pimenta do reino

### FAZER UM CALDO DE LEGUMES

#### INGREDIENTES

- 1 cenoura
- 1 alho-poró
- 1 cebola grande
- 1 ramo de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- 3 folhas de louro
- 1 litro de água filtrada

### MODO DE PREPARO DO CALDO DE LEGUMES

- Picar a cenoura, a cebola e o alho-poró em pedaços médios.
- Colocar os legumes picados e o restante dos ingredientes em uma panela com 1 litro de água.

- Deixar cozinhar em fogo bem baixo por 30 minutos.
- Reservar.

### MODO DE PREPARO DO FONDUE.

- Em uma frigideira, selar rapidamente o shiitake com a gordura vegetal, reservar.
- Em uma panela, colocar o leite de coco juntamente com o caldo de legumes e, em fogo médio, esperar ferver.
- Após ferver adicionar a cebola em pó, o alho em pó, sal, pimenta, óleo de coco e o amido de milho, mexer até homogeneizar.
- Em seguida colocar tudo no liquidificador juntamente ao shiitake salteado.
- Voltar a mistura batida para a panela e adicionar o amido de milho hidratado com 200 ml de água.
- Mexer em fogo baixo até engrossar.
- Corrigir o sal e está pronto.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Terra Mazzei 2015 - Um blend perfeito composto pelas uvas nero d'ávola, sangiovese, merlot e alicante. No nariz espalham frescor e no paladar comportam acidez equilibrada e taninos macios e agradáveis, deixando um convite à gastronomia.





## FONDUE DE CHOCOLATE BRANCO COM ESPECIARIAS

### INGREDIENTES

- 400g de chocolate branco
- 500g de creme de leite
- 3 sementes de cardamomo
- 4 cravos da Índia
- 1 pedaço pequeno de canela em pau
- 3 grãos de pimenta rosa
- 2 anis estrelado
- 1 pedaço pequeno da casaca do limão siciliano
- 1 saquinho para fazer de sachê

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

*Espumante Acquesi Asti DOCG*

*Vinho espumante de sobremesa Icônico da Itália. Um vinho aromático, fresco, leve e doce.*

*Perfeito equilíbrio entre acidez e o dulçor, proporcionando um sabor delicado.*

### MODO DE PREPARO

- Cortar todo chocolate branco em pedaços pequenos, reservar.
- Colocar todos as especiarias no saquinho e amarrar.
- Em uma panela colocar o creme de leite juntamente ao saquinho e deixar cozinhar em fogo baixo por 25 minutos.
- Em seguida retirar o saquinho e misturar o chocolate até homogeneizar.
- Está pronto.



SUGESTÕES DA NOSSA  
**PRAÇA**  
PARA O SEU INVERNO



**BOX 33**

*Promoção de inverno:*

*Polenta com delicioso frango ao molho.*

~~De R\$ 19,99~~ Por R\$ 16,99 + Refri Grátis (220 ml)



**CAROLLA PIZZARIA**

*Pizza Lollobrigida (G) - Molbo de tomate, mozzarella, escarola, medalhão mozzarella di búfala, basilico e tomatinho cereja.*

Por R\$ 69,00



**MC CAFÉ**

*Cappuccino Moca Mix - Bebida quente composta por leite, café expresso, xarope de macadâmia, calda de chocolate e chantilly.*

Por R\$ 8,50



**OYAMA**

*Combinado de salmão especial.*

Por R\$ 53,00



## PONTO MINEIRO

*Prato executivo de feijoada.*

Por R\$ 23,20



## QUITANDA SUCOS

*Caldo low carb - Abóbora cabotiã, repolho, frango desfiado, cenoura, chuchu, abóbora menina, tomate, cebola, alho, e temperos naturais.*

*Obs: sem glúten, sem lactose. Acompanha muçarela e torradas.*

De R\$ 23,99 Por R\$ 19,90



## ROASTED POTATO

*Batata de Stroganoff de carne com queijo catupiry e batata palha.*

Por R\$ 26,50



## SCADA CAFÉ

*Panquecas americanas.*

Por R\$ 26,00



## SPOLETO

*Fetuccine alegre acompanha massa calabresa ovo alho-poró e bacon.*

Por R\$ 19,90



# MARINGÁ PARK

PRONTO PRA PASSAR MAIS TEMPO COM VOCÊ

Av. São Paulo, 1099 - Zona 01, Maringá | 44 3366.2000

 maringapark |  mgaparkshopping |  maringapark

APOIO:

**CMICADO**  
casa com seu estilo.

*Grand Cru*

**chef**  
**gourmet** **cg**  
escola de gastronomia