

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Curso com chef Felipe Rameh

O cook show do Alma Chef está agitadoíssimo com muitos cursos, degustações, confrarias e eventos corporativos. É lá que acontecem as aulas das cinco turmas de vinte alunos do chef Felipe Rameh. O curso é semestral e inclui cinco aulas-jantar, uma vez por mês, das 20h30 às 23h, com temas variados. Não é um curso profissionalizante nem sequencial. As aulas são bem descontraídas, com uma taça de espumante à beira do fogão e um papo sobre cultura, técnicas e experiências gastronômicas. Cada detalhe da aula é muito importante para a receita sair perfeita e por isso os alunos ficam bem atentos ao redor do chef, que responde todas as dúvidas e conta segredos valiosos!

Na primeira aula desse semestre, os alunos aprenderam sobre a cozinha trivial, técnicas básicas e tipos de cozimentos. O cardápio foi aquela comida simples do dia a dia - bife a cavalo, frango assado, copa lombo, quiabo, abobrinha refogada, banana frita e couve -, mas que deve ser bem feita, com toque de chef. É a partir daí que se ganha base para cozinhar pratos mais elaborados.

Já na segunda aula, Rameh escolheu pratos tradicionais com um toque de glamour. De entrada, uma versão de salada Waldorf, feita com gorgonzola, salsão, maçã fuji, maçã verde, limão siciliano, endívia, nozes pecan, pontas de ciboulette, maionese artesanal, dill e suco de limão. Para quem não gosta do amargor da endívia, o chef sugere trocar por outra folha que agrade. A maionese foi feita na hora com gema de ovo, mostarda Dijon e suco de limão. É possível fazer em casa utilizando o liquidificador, na batedeira ou na mão, batendo com um fuê, como foi demonstrado na aula. Ela dura de dois a três dias na geladeira.

O prato principal escolhido foi o Beef Wellington. Felipe Rameh explicou que é um prato que tem muitas variações, sendo possível rechear com espinafre, cogumelo, castanha portuguesa, linguiça, morcilla, e por aí vai, de acordo com a criatividade do chef. Foi escolhida a versão do chef britânico Gordon Ramsay, em que o filé é envolvido com massa folhada, parma e duchele de cogumelos, feita com cogumelo paris fresco, porcini hidratado em água e fígado de galinha flambado no conhaque. Na versão original do famoso chef, a carne é pincelada com English Mustard, uma mostarda forte e picante, mas, como é mais difícil encontrar, foi usada a mostarda Dijon. O segredo da receita é acertar o ponto da carne, já que fica difícil controlar dentro do forno. Pode ser utilizado um termômetro para auxiliar. Outra dica é qualidade da carne, de raça britânica, do Frigo Estrela. Esses e mais detalhes você só fica sabendo no curso! Felipe Rameh confessou que foi a primeira vez que fez um Beef Wellington na vida. E ele acertou em cheio o ponto da carne, a crocância da massa e os sabores da duchele de cogumelos.

Como sobremesa, aprendemos carolinas, que são pequenas bombinhas feitas de massa cozida modeladas com saco de confeiteiro. Depois de assadas, podem ser recheadas ou servidas puras como acompanhamento de caldos. A versão da aula foi feita com sorvete de pistache da gelateria Lullo e calda quente de chocolate Callebaut 70% cacau.

Todas as turmas ganharam de presente folhas hidropônicas da Be Green, uma fazenda com preocupação ecológica e produtos livres de agrotóxicos e pesticidas, parceira do Alma Chef.

Na próxima aula, vamos aprender receitas funcionais, um cardápio elaborado com auxílio da nutricionista Aline Penedo. O peixe em crosta de sementes e castanhas acompanhado de quinoa e cogumelo tostado promete! Sem falar nas entradas: ceviche de cocofreco, dashi com tofu e algas e salada de abacate. A sobremesa também será levíssima: frutas tostadas. Já estou ansiosa!

O pacote de cinco aulas custa R\$ 1.250 e pode ser dividido no cheque. As turmas para esse curso estão lotadas. Novas turmas em julho.



3º FESTIVAL DE CERVEJAS NO SUPERNOSSO

O evento, que ocorre entre os dias 11 e 13 de abril, no restaurante Magnífico (dentro do Super Nosso Xuá), terá cursos sobre harmonização de cervejas e palestras com temas voltados para a cultura cervejeira, em especial, relacionados às fábricas mineiras. Entre os palestrantes estão os empresários Felipe Viegas, da Cervejaria Taberna do Vale, Paulo Patrus, da Cervejaria Grimor, e Virgílio de Barros da Vinil. Investimento: R\$ 80 por palestra – dos quais R\$ 40 serão revertidos em compras no próprio supermercado. Inscrições: www.experienciasuperrosso.com.br

THE TASTE BURGER

Hamburgueria artesanal já virou moda em BH e se espalhou até Contagem. O sanduíche que leva o nome da casa, The Taste Burger, é realmente muito saboroso. Feito de pão caseiro, blend TTB de carnes, queijo, agrião, cebola roxa, maionese defumada, ketchup de goiabada, cebola caramelizada e bacon, é o mais pedido e vale a pena experimentar. De sobremesa, o milk-shake de paçoca também faz sucesso. Shopping Contagem - Av. Severino Ballesteros Rodrigues, 850.

Na web
www.almachef.com.br
[facebook.com/AlmaChefGastronomia](https://www.facebook.com/AlmaChefGastronomia)
[Instagram @almachef](https://www.instagram.com/almachef)

Onde
Alma Chef
 Chef Felipe Rameh
 Endereço Rua Curitiba, 2.081 - Lourdes
 Telefone (31) 2551-5950

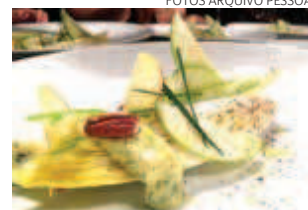
Detalhes

Horários: Segunda a sexta, das 12h às 14h30 e das 19h às 0h; sábado, das 12h às 17h e das 19h às 0h; domingo, das 12h às 17h
 Manobrista R\$ 15
 Inaugurado em junho de 2014

FOTOS AROQUIV PESSOAL



O chef Felipe Rameh



Salada Waldorf



Beef Wellington



O Alma Chef recebe cursos, degustações e confrarias, além de eventos corporativos



PROMOÇÃO

2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

parrilla pontena
o autêntico sabor da carne

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.