



MANUAL DO HAMBURGUEIRO

.....

LET'S BURGER!

.....

11 RECEITAS DE BURGERS PRA VOCÊ PIRAR!



LET'S BURGER!

.....

A linha mais cremosa encontrou o chef mais legal. Venha para o lado cremoso da força, descubra o seu lado hamburgueiro!

Junta a galera, pega os ingredientes e #partiu preparar essas 11 receitas de burger que vão muito bem com Hellmann's Burger House!

ÍNDICE

5 PASSOS PARA
O HAMBÚRGUER PERFEITO >

.....

CARDÁPIO DE RECEITAS:

Pra conferir uma por uma, é só clicar na seta.

Burger Caprese >

Burger Tropical >

Burger Máfia >

Burger Repolho Nervoso >

Burger Farofada de Bacon >

Burger Ketchup Fries >

Burger Green Baconegg >

Burger Viagem Brie >

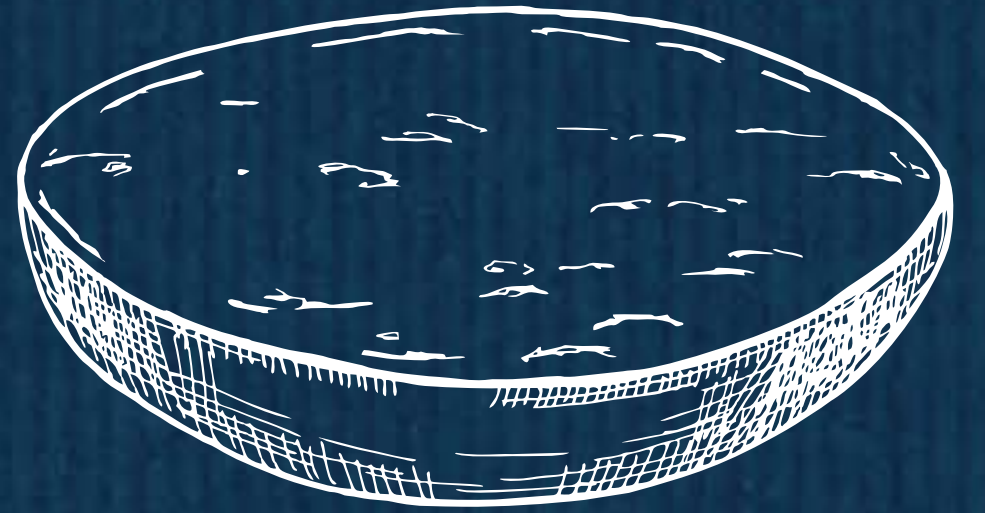
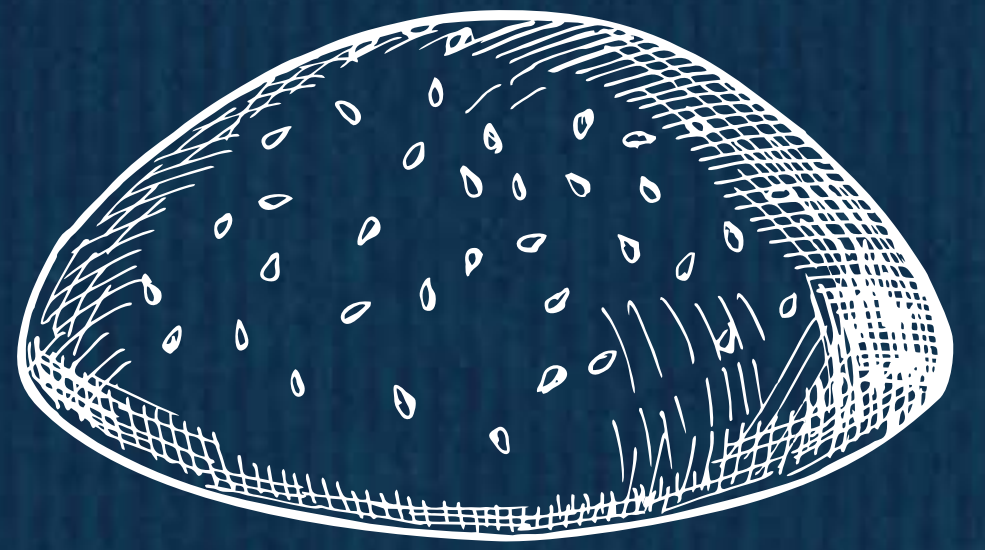
Burger Veggie >

Burger Vegano >

5 PASSOS
PARA O
HAMBÚRGUER
PERFEITO



1. PÃO



• • • • •

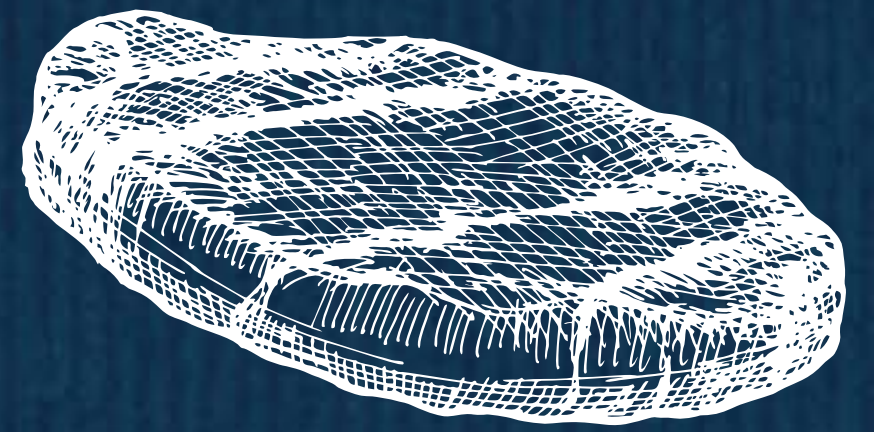
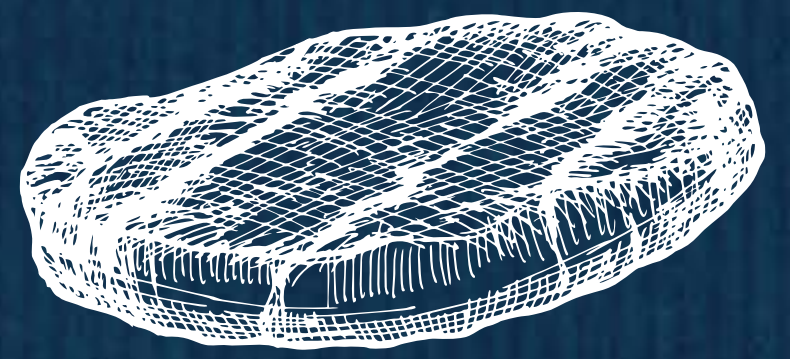
Fresquinho é sempre melhor!

E a dica é tostar a parte interna do pão antes de montar o hambúrguer, assim cria-se uma barreira para que o suco da carne não o amoleça.

Espalhe a Maionese Hellmann's Burger House pela superfície interna das fatias de pão. Em uma frigideira preaquecida em fogo baixo, coloque as fatias com o lado da maionese virado para baixo. Deixe-as até tostar.

Ah! Hoje existem diversos tipos de pães com sabor e textura diferentes, então aproveite para variar.

2. CARNE



• • • • •

Para ficar suculento é importante ter uma parte de gordura – a quantidade vai depender do tamanho do hambúrguer (15% – 30%).

SUGESTÕES DE BLEND para 1 hambúrguer (multiplique pela quantidade que precisar):

180g de carne moída

(90g de peito bovino moído + 90g de contrafilé moído)

+ 2 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House

180g de carne moída

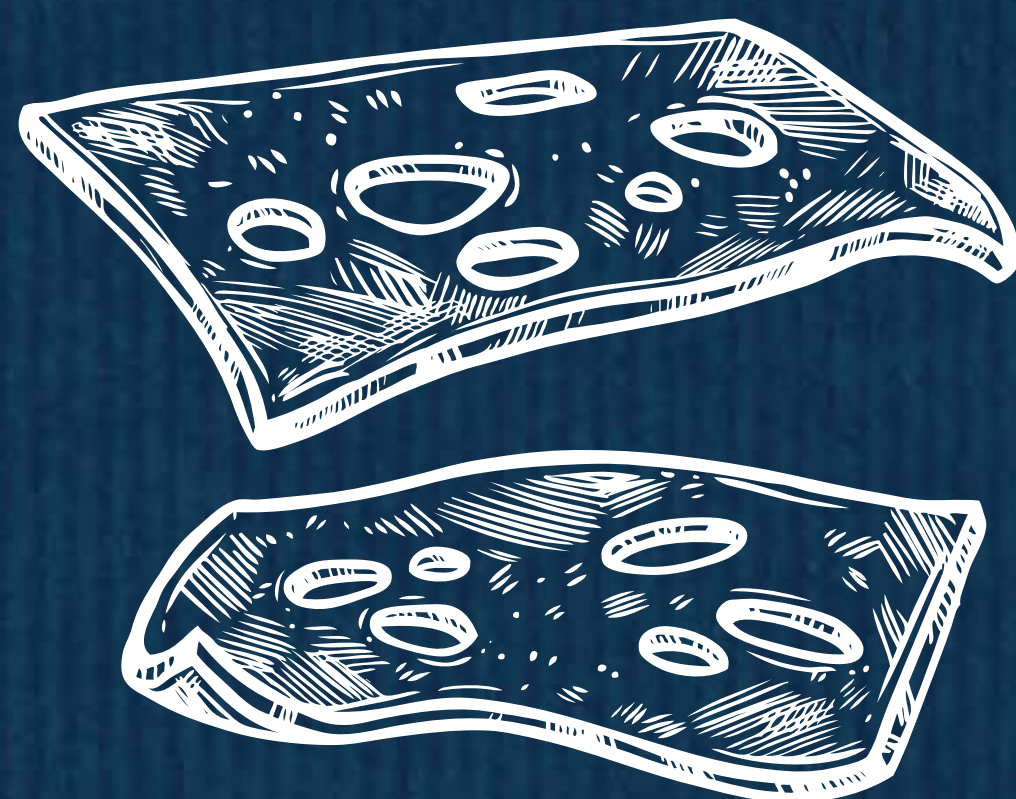
(75g de peito bovino moído + 75g de coxão-duro moído + 30g de gordura do peito moída)

+ 2 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House

Que tal rechear os hambúrgueres?

Divida a carne em 6 partes iguais e abra-as em formato de hambúrguer. Disponha 1 pedaço de queijo muçarela ou prato ou muçarela de búfala no centro de 3 delas.

Cubra com os hambúrgueres restantes, fechando bem as bordas para o recheio não extravasar. O tempero a gosto (sal, pimenta) deve entrar no momento da fritura. Certifique-se que a frigideira ou a chapa esteja bem quente e vire os hambúrgueres apenas uma vez para não perder a suculência.



3. QUEIJO

• • • • •

Tem que derreter bem! O truque é acrescentar as fatias com o hambúrguer ainda na frigideira, “borrifar” um pouquinho de água e tampar.

Assim o queijo não ficará seco e o seu hambúrguer não passará do ponto.

4. MOLHOS



• • • • •

A Maionese Hellmann's Burger House, além de dar um sabor inexplicável, ajuda a fixar a carne, então espalhe-a sempre nas duas metades do pão.

O Ketchup Hellmann's Picante Burger House e o Molho Hellmann's Barbecue Burger House ajudam a complementar o sabor e podem ser servidos juntos com o hambúrguer ou à parte.

Se liga nessas dicas de molhos!

MOLHOS INCRÍVEIS PARA O SEU BURGER!

.....



MAIONESE
HELLMANN'S

+



KETCHUP
HELLMANN'S

=



MOLHO
ROSÉ

+



MOLHO DE
PIMENTA

=



MOLHO
PICANTE

+



MOSTARDA
HELLMANN'S

=



MOLHO
3 EM 1

+



CHEDDAR
CREMOSO

=



MOLHO
UMAMI

+



PÁPRICA
DEFUMADA

=



MOLHO
DEFUMADO



5. VEGETAIS E LEGUMES

• • • • •

Eles ajudam a incrementar e equilibrar o hambúrguer. Existem vários tipos, com diversas cores e sabores.

Tente harmonizá-los com o sabor da carne.

Dica: carnes fortes pedem legumes e folhas mais suaves.

Opte sempre pelas folhas frescas, pois elas trazem crocância ao hambúrguer. Já os legumes podem ser adicionados crus, cozidos ou até mesmo grelhados. Abuse da criatividade!

 Voltar

BURGER CAPRESE

Rende: 3 porções  20 minutos

O QUE VAI?

- 3 hambúrgueres
- Meia colher (chá) de sal
- 3 pães de hambúrguer tipo brioche com gergelim cortados ao meio
- 6 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 3 esferas grandes de muçarela de búfala, em rodela
- 1 cebola-roxa cortada em rodela
- 2 colheres (sopa) de folhas de manjericão
- 12 tomates-cereja cortados ao meio

COMO FAZ?

1 - Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo alto, disponha os hambúrgueres e frite-os, por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem bem dourados, salpique o sal no momento da fritura, se necessário.

2 - Passe a Maionese Hellmann's Burger House na parte de baixo dos pães, disponha os hambúrgueres, coloque as fatias de muçarela, as rodela de cebola, as folhas de manjericão e os tomates-cereja.

3 - Feche os hambúrgueres as outras metades e sirva-os em seguida.



Voltar

BURGER TROPICAL

Rende: 2 porções ⌚ 20 minutos

O QUE VAI?

- 2 rodelas de abacaxi
- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 4 fatias de bacon
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche com gergelim cortados ao meio
- 4 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 2 colheres (sopa) de coentro fresco
- 4 colheres (sopa) de Barbecue Hellmann's Burger House

COMO FAZ?

1 - Aqueça em fogo alto uma frigideira antiaderente, disponha as rodelas de abacaxi e grelhe-as, por 5 minutos de cada lado, ou até que dourem bem. Retire do fogo e mantenha-as aquecidas.

2 - Na mesma frigideira, coloque os hambúrgueres e frite-os por 3 minutos de cada lado. Salpique o sal no momento da fritura.

3 - Disponha as fatias de bacon e frite-as até dourarem. Reserve-as.

4 - Passe a Maionese Hellmann's Burger House na parte de baixo dos pães, disponha os hambúrgueres, coloque as fatias de bacon, o Barbecue Hellmann's Burger House, as rodelas de abacaxi e, por último, as folhas de coentro.

5 - Feche os hambúrgueres com as outras metades e sirva-os.



Voltar

BURGER MAFIA

Rende: 2 porções ⌚ 20 minutos

O QUE VAI?

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola grande fatiada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 2 pães de hambúrguer tipo australiano cortados ao meio
- 6 fatias de pepperoni
- 4 colheres (sopa) de Ketchup Picante Hellmann's Burger House

COMO FAZ?

1 - Em uma frigideira, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue em fogo médio por 5 minutos ou até dourar levemente.

Acrescente o açúcar e deixe caramelizar, mexendo de vez em quando, por cerca de 5 minutos. Retire do fogo e reserve.

2 - Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo alto, disponha os hambúrgueres e frite-os por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem bem dourados.

3 - Disponha na parte de baixo dos pães os hambúrgueres, distribua a cebola caramelizada, as fatias de pepperoni e o Ketchup Picante Hellmann's Burger House.

4 - Feche os hambúrgueres com a parte de cima dos pães e sirva-os.



Voltar

BURGER REPOLHO NERVOSO

Rende: 2 porções ⌚ 20 minutos

O QUE VAI?

- Meia xícara (chá) de repolho picado
- Meia xícara (chá) de repolho-roxo picado
- 4 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 4 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche com amêndoas cortados ao meio
- 2 fatias de muçarela

COMO FAZ?

1 - Em uma tigela, prepare o coleslaw: misture os repolhos, a cenoura e a maionese Hellmann's Burger House. Reserve.

2 - Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo alto, disponha os hambúrgueres e frite-os, por 3 minutos de cada lado, ou até fiquem bem dourados.

3 - Cubra os hambúrgueres com as fatias de muçarela, tampe a frigideira e deixe derretê-las em fogo baixo.

4 - Disponha na parte de baixo dos pães os hambúrgueres já com a muçarela derretida e cubra com o repolho.

5 - Feche com a parte de cima dos pães e sirva em seguida.

* Do inglês – salada de repolho.

BURGER FAROFADA DE BACON

Rende: 2 porções  20 minutos

O QUE VAI?

- 3 fatias finas de bacon
- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 2 fatias de queijo tipo cheddar
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche com gergelim cortados ao meio
- 4 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 1 colher (sopa) de cebolinha picada

COMO FAZ?

1 - Disponha as fatias de bacon em um prato, cubra com papel-toalha e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 3 minutos, ou até que fiquem douradas e crocantes.

2 - Retire do forno, deixe esfriar e quebre com as mãos até que vire uma farofa. Reserve.

3 - Aqueça em fogo alto uma frigideira antiaderente, coloque os hambúrgueres e frite-os por 3 minutos de cada lado.

4 - Cubra os hambúrgueres com as fatias de queijo, tampe a frigideira e deixe derrete-las em fogo baixo.

5 - Disponha na parte de baixo dos pães os hambúrgueres já com o queijo derretido e cubra com a Maionese Hellmann's Burger House.

6 - Polvilhe a farofa de bacon e a cebolinha e feche com as partes de cima dos pães. Sirva em seguida.



Voltar

BURGER KETCHUP FRIES

Rende: 2 porções ⌚ 15 minutos

O QUE VAI?

- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 4 fatias de queijo muçarela
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche com gergelim cortados ao meio
- 200 g de batata frita
- 4 colheres (sopa) de Ketchup Picante Hellmann's Burger House

COMO FAZ?

1 - Aqueça em fogo alto uma frigideira antiaderente, disponha os hambúrgueres e frite-os, por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem bem dourados.

2 - Cubra os hambúrgueres com as fatias de muçarela, tampe a frigideira e deixe derretê-las em fogo baixo.

3 - Disponha os hambúrgueres já com a muçarela derretida na parte de baixo dos pães, as batatas fritas e o Ketchup Picante Hellmann's Burger House.

4- Feche com as outras metades, decore com picles e sirva.



BURGER GREEN BACONEGG

Rende: 2 porções  20 minutos

O QUE VAI?

- 1 colher (chá) de óleo
- 2 ovos de cordona
- 4 fatias de bacon
- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 2 fatias de muçarela
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche cortados ao meio
- 4 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 4 folhas de couve cortadas em tiras finas e fritas

COMO FAZ?

1 - Em uma frigideira, aqueça o óleo, quebre os ovos e frite-os até ficarem firmes. Retire-os do fogo e mantenha-os aquecidos.

2 - Na mesma frigideira, disponha as fatias de bacon e frite-as, na sua própria gordura, por 3 minutos.

3 - Frite também os hambúrgueres por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem bem dourados.

4 - Cubra os hambúrgueres com as fatias de muçarela, tampe e deixe derretê-las.

5 - Passe a Maionese Hellmann's Burger House na parte de baixo dos pães e disponha, por cima, os hambúrgueres já com a muçarela derretida, a couve, os ovos e as fatias de bacon.

6 - Feche com as outras metades e sirva em seguida.



Voltar

BURGER VIAGEM BRIE

Rende: 2 porções ⌚ 15 minutos

O QUE VAI?

- 2 hambúrgueres
- 1 pitada de sal
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche cortados ao meio
- 4 colheres (sopa) de Maionese Hellmann's Burger House
- 200 g de cogumelos frescos refogados
- 4 fatias de queijo brie
- Orégano fresco

COMO FAZ?

1 - Aqueça em fogo alto uma frigideira antiaderente, disponha os hambúrgueres e frite-os, por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem bem dourados.

2 - Passe a Maionese Hellmann's Burger House na parte de baixo dos pães e disponha, por cima, os hambúrgueres, os cogumelos já refogados e as fatias de queijo brie.

3 - Decore com o orégano fresco, feche com as outras metades e sirva em seguida.



BURGER VEGGIE

Rende: 2 porções  20 minutos

O QUE VAI?

- 2 falafels
- Broto de alfafa
- Abacate
- 4 colheres (sopa) de Maionese HELLMANN'S Burger House
- 2 pães de hambúrguer tipo brioche com gergelim cortados ao meio
- 1 colher (sopa) de gergelim preto

COMO FAZ?

1 - Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo alto. Junte os cogumelos e deixe cozinhar em fogo baixo até ficarem al dente.

2 - Passe a Maionese HELLMANN'S Burger House na parte de baixo dos pães, disponha os cogumelos por cima e polvilhe o gergelim.

3 - Feche com as outras metades e sirva em seguida.

 Voltar

BURGER VEGANO

Rende: 4 porções  30 minutos

O QUE VAI?

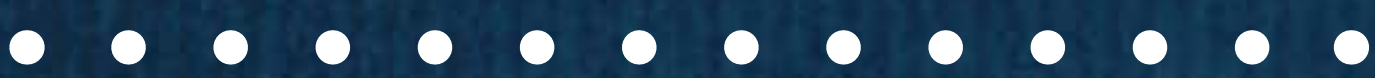
- 1 colher (sopa) de azeite
- 4 hambúrgueres de grão de bico veganos
- 4 colheres (sopa) de Hellmann's Vegana
- 4 pães de hambúrguer veganos cortados ao meio
- 1 pimentão verde cortado em rodela
- 2 tomates cortados em rodela
- 1 beterraba pequena fatiada
- 8 folhas de beterraba

COMO FAZ?

- 1 - Em uma frigideira em fogo alto, deixe o azeite aquecer.
- 2 - Junte os hambúrgueres e frite-os por 4 minutos de cada lado ou até dourar.
- 3 - Passe a Hellmann's Vegana na parte de baixo dos pães e disponha os hambúrgueres.
- 4 - Por cima, distribua as rodela de pimentão, os tomates, a beterraba fatiada e as folhas de beterraba.
- 5 - Feche com a as outras metades e sirva em seguida.

Dica: para o preparo dos hambúrgueres, misture 2 xícaras (chá) de grão-de-bico cozido e processado, meia colher (chá) de sal, 1 pitada de páprica picante e $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de farinha de aveia. Modele-os no tamanho que desejar.

CURTIU?



Hellmann's Burger House te torna
o chef que toda a galera respeita.
A linha mais cremosa
encontrou o chef mais legal.
#cremosidadedashamburguerias

Posta aí seu burger
e marca @hellmannsbr!

TODO MUNDO ♥ BURGER!

HELLMANN'S
EST. 1913

