

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Sorvete de Rapadura

### CATEGORIA

Sobremesas

### CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

### DESCRIÇÃO

Sorvete artesanal de sabor intenso, feito com rapadura nordestina.

### INGREDIENTES

Leite integral, creme de leite, rapadura, gemas, açúcar.

### MODO DE PREPARO

A rapadura é dissolvida lentamente no leite aquecido. As gemas são incorporadas fora do fogo, formando um creme inglês. Após resfriar, a mistura é levada à sorveteira ou congelada com batidas periódicas até atingir textura cremosa.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

4 horas (incluindo congelamento)

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Contém ovo

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Bola única em taça gelada

### HARMONIZAÇÃO

Café coado ou cachaça envelhecida

### CUSTO MÉDIO

R\$ 18-22

Versão: v1.0 | Data: 17/02/2025