**Bancada 1: Crumble De Uva Com Maçã**

Objetivo práticos: utilizar a técnica de corte em meia lua e fatias, tiras e cubos e método de cocção: assar que é um método de calor seco. Pesagem e ficha técnica

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais
* Deve ser feita a pesagem de todos os ingredientes em todas as etapas da preparação (Ex: No início antes de qualquer procedimento no alimento, depois dos cortes, da cocção ou qualquer outro procedimento feito no alimento)
* Não se esqueça de pesar a preparação final e a porção

| CRUMBLE DE UVA COM MAÇÃINGREDIENTES* 3 xícaras (chá) de uva vitória debulhada (500 g / 2 cachos grandes)
* 1 maçã verde
* caldo de 1 limão
* 1 xícara (chá) de farinha de trigo
* ½ xícara (chá) de açúcar demerara
* ½ xícara (chá) de aveia em flocos
* ½ xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente
* 100 g de manteiga gelada
* 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO1. Higienizar os alimentos
2. Pesar todos os alimentos antes de sua manipulação
3. Após a retiradas das cascas e partes não comestíveis pesar de novo e anote estes valores para calcular os valores nas próximas aulas
4. Preaqueça o forno a 200°C (temperatura média). Separe um refratário redondo de 27 cm de diâmetro (ou de outro formato que comporte 1,250 litro) e possa ir ao forno.
5. Lave, corte as uvas ao meio e transfira para o refratário. Lave, seque e corte a maçã em fatias de 1 cm. Descarte as sementes, corte as fatias em tiras e as tiras em cubos de 1 cm. Junte a maçã cortada às uvas e misture com o caldo de limão. Reserve.
6. Pique as nozes em pedaços menores
7. Numa tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, a aveia, as nozes e o sal.
8. Corte a manteiga em cubos pequenos e acrescente à tigela com os ingredientes secos. Misture, amassando com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossa.
9. Coloque as frutas no fundo da forma
10. Distribua a farofa sobre as frutas, sem compactar, cobrindo toda a superfície.
11. Leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos até dourar e ficar crocante.
12. Pesar a preparação pronta na balança apropriada que está na bancada central da cozinha didática.
13. Retire do forno e sirva a seguir quente ou em temperatura ambiente. Fica uma delícia acompanhado de sorvete de leite, creme batido, creme inglês ou iogurte cremoso.
14. Pesar um porção
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados inclusive os pratos utilizados para a degustação
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula