



# Clorofila

## Ingredientes:

FOLHAS DE ESPINAFRES	500 G
FOLHAS DE SALSA	
LAVADAS E ESCORRIDAS	300 G
ÁGUA	1 L

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Espinafres Salsa Água	500 g 300 g 1 L	Inserir na cuba	70°C	Pulse 2000 rpm	4 impulsos		
<b>2</b>			Aquecer	70°C	200 rpm	7 min.		
<b>3</b>				–	Turbo	10 a 30 s		A clorofila deve ser bem pulverizada
<b>4</b>			Passar pela gaze Recuperar a polpa e arrefecer imediatamente.	–				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

É importante arrefecer a clorofila depois de realizada, para manter uma cor intensa.