

— hoje, são oito lojas no Rio, Niterói e em Brasília, recém-inaugurada na Asa Norte.

No comando da cozinha

Pablo chegou com a missão de reestruturar todo o cardápio da Bob Beef. E assim o fez. “Passamos a produzir tudo o que era usado nos nossos sanduíches, da maionese aos picles; dos molhos aos blends”, detalha. “Deixamos de ser uma hamburgueria popular para ser artesanal, sempre prezando pela qualidade dos produtos.”

Hoje, eles oferecem sete tipos de hambúrguer, feitos com blend de costela bovina angus, e um vegetal. Eles são grelhados em charbroil, um tipo de churrasqueira a gás. “A fumaça dá um gostinho defumado, que faz toda a diferença”, garante. Há, ainda, um sanduíche de sobrecoxa de frango, marinado por 24 horas e empanado, servido com salada de maioneses, repolho e cenoura — tudo produzido na casa.

Este ano, Pablo investiu em uma seção dedicada aos smash burgers, que, segundo o chef, é tendência no mercado. Eles são feitos com um blend 100% bovino, em gramatura mais fina do que a dos hambúrgueres convencionais, e uma crosta crocante feita na prensa da chapa. Outra criação que o carioca destaca como um dos carros-chefes da casa são os bolinhos de costela desfiada e empanada na farinha

pan acompanhada por maionese ou molho barbecue.

Pablo explica que sempre está procurando criar produtos em datas festivas. Algumas acabam ficando permanentemente no cardápio, como é o caso das minirabanadas, lançadas no Natal passado. Elas acompanham ganache de doce de leite e um crocante de pistache e flor de sal. “Agora, no verão, devemos lançar um milk shake de romã, bem refrescante.” Aliás, o chef compartilha com os leitores da coluna a receita de um milk shake de frutas vermelhas bem simples de fazer.

Por se tratar de um delivery, o Bob Beef precisa tomar cuidado com certas particularidades. Uma delas é com a batata frita, que costuma perder a crocância durante o trajeto de entrega. “Por isso, optamos por oferecer batatas chips. Elas são feitas, de forma artesanal, todos os dias, pela manhã, para que cheguem crocantes à casa do cliente.”

Pablo, que tem parentes em Brasília, costuma frequentar a cidade desde a infância, e vê muitas similaridades da capital com a Cidade Maravilhosa. “O clima é quente e as pessoas são despojadas. Por isso, escolhemos Brasília para sediar a primeira loja fora do Rio”, compara. “Eu, que sou surfista, na falta de praia, já andei muito de skate no Eixão”, diverte-se.

Agora, ele tenta plantar nos brasilienses um vício bem carioca: o chá-mate. “O nosso também é feito na casa, com aquele gostinho das praias do Rio.” Vai que a moda pega!



Milk shake de frutas vermelhas

Ingredientes

- 1200g de sorvete de qualidade, sabor nata ou baunilha
- 200ml de leite integral gelado.
- 100g de framboesa
- 100g de morango
- 100g de blueberry
- 100g de amora

Modo de fazer

- Para fazer a calda, adicione todas as frutas inteiras e higienizadas em uma panela e deixe ferver por 15 minutos em fogo baixo.
- Resfrie a calda por uma hora no freezer. É importante não bater a calda, deixar com pedaços de fruta.
- Em um copo alto, com capacidade de 1 litro, adicione 300g de sorvete, 50ml de leite integral e 70g da calda.
- Use um mixer para bater o milk shake.
- Vá batendo aos poucos, até que vire uma mistura homogênea. Quando estiver no ponto desejado, adicione 30g da calda e misture com uma ajuda de uma colher. O objetivo dessa etapa é manter alguns pedaços de fruta da calda, sem triturar com o mixer.
- Obs: quanto mais gelados estiverem os ingredientes, melhor o resultado. Tenha calma na hora de bater, vá batendo aos poucos e misturando todos os ingredientes.
- Escolha uma taça bonita de 400ml e, com a ajuda de uma colher, espalhe um pouco da calda pela taça para deixar seu milk-shake decorado.
- Tempo de preparo: 30 minutos mais uma hora para resfriar a calda
- Rendimento: quatro porções