

## ÂNIMA – A *FUSION CUISINE* ENTRE O CLASSICISMO EUROPEU E A CONTEMPORANEIDADE

Annye de Lana Ribeiro<sup>1</sup>  
Ludmila Fátima Valentim<sup>2</sup>  
Maria Eduarda Uriu Souza<sup>3</sup>  
Percia Helena Sabbag<sup>4</sup>

### Resumo

O presente estudo teve como objetivo desenvolver a gastronomia europeia através da *fusion cuisine* unindo a culinária clássica a contemporânea, utilizando para isso técnicas e propostas inovadoras a elementos tradicionais. A pesquisa partiu de uma contextualização histórica alimentar e da importância das tradições culinárias para a construção cultural dos povos, destacando o papel da cozinha europeia como referência global. A partir disso, elaborou o projeto do restaurante Ânima, cujo nome, de origem latina, faz-se ideia de “alma”, reforçando a proposta de unir história, tradição cultural e inovação gastronômica.

O plano de negócios definiu o público-alvo, o conceito visual do estabelecimento e sua ambientação interna e externa. A cozinha foi planejada considerando o fluxo operacional e a funcionalidade de cada setor. Na elaboração do menu, definiu-se que cada prato representaria um país europeu, resultando em três preparos: a entrada Porto, inspirada na culinária portuguesa; o prato principal Bordeaux, baseado na gastronomia francesa; e a sobremesa Capri, uma releitura doce da tradicional salada Caprese italiana. Cada preparação foi testada, ajustada e descrita por meio de fichas técnicas e processos detalhados.

Os resultados indicam que o conceito do restaurante é viável e bem aceito, evidenciando o potencial da fusão entre tradição e inovação. Contudo, observou-se como desafio o custo elevado dos insumos e a limitação do público consumidor na cidade de Avaré. Conclui-se que a proposta é consistente e criativa, reforçando a relevância da gastronomia

---

<sup>1</sup> Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email lanaannyele@gmail.com

<sup>2</sup> Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email ludfvalentim@gmail.com

<sup>3</sup> Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email e.uriu@aluno.ifsp.edu.br

<sup>4</sup> Docente do curso de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré – Email perciahelena@ifsp.edu.br

européia na formação culinária brasileira e demonstrando que técnicas contemporâneas podem ressignificar pratos tradicionais de maneira eficaz.

**Palavras-chave:** gastronomia; européia; clássica; contemporânea; *fusion cuisine*.

## **1. Introdução**

Alimentar-se é uma necessidade de todos os seres vivos. No início de sua existência, o homem colhia frutos, sementes e caçava para comer. Depois, começou a domesticar e criar animais e enterrar sementes para as plantas crescerem. Com o passar do tempo, a humanidade desenvolveu métodos de conservação e preservação dos alimentos, aumentando o tempo de vida útil dos alimentos com o uso de técnicas como salga, secagem e defumação. As mudanças na dietética, nos meios de obtenção e conservação dos alimentos marcaram um importante passo para a humanidade, tanto para evolução da espécie quanto para o surgimento das grandes civilizações. Hoje, para a maioria das pessoas, o alimento está disponível no momento da fome, pronto para ser ingerido (Flandrin & Montanari, 2007).

A gastronomia é um campo de conhecimento que envolve o estudo de preparar e apreciar alimentos e bebidas, refletindo a cultura, a história e as práticas sociais associadas à alimentação de um povo (GAGLIARDI, 2025). Para Bolaffi (*apud* RODRIGUES, 2008, p. 316) “a cozinha é, portanto, um constante dever de antigas tradições e contemporâneas inovações que podem e devem ser combinadas com saber, arte, bom senso e bom gosto”. Enquanto cozinhar é o ato de preparar os alimentos, gastronomia é a ciência que estuda esse ato.

Diante do exposto, a cozinha carrega traços do seu povo e região. Sendo assim, este estudo apresenta uma análise da cozinha européia, baseando-se desde a gastronomia clássica até a contemporânea. A gastronomia européia é famosa por sua diversidade e riqueza de sabores. Cada país do continente possui comidas típicas que refletem sua cultura, história e tradições culinárias. Por fim, a Europa oferece uma variedade de opções gastronômicas que conquistam os paladares de pessoas ao redor do mundo. (Mochileiros pelo mundo, 2024).

Com base nisso surgiu a ideia de três sócias de criarem o “Ânima” um estabelecimento gastronômico europeu na cidade de Avaré, que tem como intuito unir tradição à inovação.

A alimentação é fundada em dois pilares: tradição e inovação, como é a característica da cultura em geral (Montanari, 2008):

- 1) *Tradição (traditio, do latim, significa “entrega”)*. Nossos antepassados desenvolveram receitas que são repetidas, dada sua excelência, e ao repetirmos os pratos, temos um liame com épocas que já se foram.

- 2) A *inovação*, quer realizada tendo como parâmetros pratos tradicionais quer feita por meio de pratos totalmente novos, faz o progresso da gastronomia, como qualquer atividade humana.

O *Ânima* ganhou seu nome por sua tradução do latim, que significa “alma”, a escolha se baseia no antigo idioma muito presente na europa, que carrega uma bagagem histórica imensa, contribuindo com a intenção que o estabelecimento tem de trazer cultura e história ao povo avareense. Associado a esses conceitos, o mesmo se apresenta também como um restaurante *slow food*, localizado no Jardim Europa I, tem como intuito trazer pratos europeus clássicos e contemporâneos, fazendo analogia à cozinha de fusão. Segundo explica Junqueira, (2025):

“Cozinha de fusão, também conhecida como restaurante de fusão é um conceito que vem sendo aplicado em diversos negócios gastronômicos, no Brasil e no mundo. Ela consiste em combinar diferentes técnicas, culturas e ingredientes culinários, a fim de montar um prato novo. O nome é a tradução do inglês, *fusion cuisine*.” (JUNQUEIRA, 2025).

Levando em consideração os detalhes descritos até o presente momento do estudo, apresenta-se o plano de negócios em questão.

## 2. Plano de Negócios

O restaurante *Ânima* é um projeto gastronômico original que concilia inovação e tradição, empregando a *fusion cuisine* para harmonizar a cozinha clássica europeia com a contemporânea. A intenção principal está na experiência do cliente, da recepção ao menu.

O *Ânima* é um restaurante que une pratos clássicos à um toque de inovação. Atende o público-alvo composto por casais de 30 a 60 anos, com uma renda média/alta, que buscam uma experiência além da comida, cujo propósito é levar a cozinha europeia ao público da cidade e região, prezando por ingredientes frescos, hospitalidade, e um ambiente limpo e agradável. Nesse sentido, esse perfil de público costuma frequentar o estabelecimento celebrar datas especiais ou apreciar uma boa comida. Os clientes buscam experiências sofisticadas, pratos com ingredientes de qualidade, atendimento personalizado e eficiência na entrega. Por ser um nicho seletivo, o empreendimento foi instalado no Jardim Europa I, em Avaré, onde não há oferta parecida. A divulgação contou com um fluxo massivo em redes sociais (tráfego pago e orgânico) e publicação de vídeos, rádios da região, outdoors e recomendações de clientes.

Pensando em atingir o público-alvo desejado, a logomarca (Figura 1) do estabelecimento contou com respaldo do site Lovart (2025), cuja orientação foi a de criar uma logo, usando as cores bordô e dourado, com elementos simples, a ser utilizado em um estabelecimento do segmento de alimentos & bebidas. Esse empreendimento trata-se de um restaurante europeu inspirado na Toscana, Itália. Sendo assim, pensando no significado de

Ânima, que significa alma, solicitou-se que à tipografia, se acrescentasse um arabesco, como se imitasse o vento.

**Figura 1. Logotipo**



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (Lovart, 2025).

Ainda com auxílio de inteligência artificial Meta AI, (2025), foi solicitado que fosse gerada uma imagem que correspondesse à inspiração de fachada (Figura 2). Para isso solicitou-se que o empreendimento possuísse uma fonte de água em sua frente, tendo como materiais principais em sua estrutura, madeira e tijolos a vista.

**Figura 2. Fachada do estabelecimento**



Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (Meta AI, 2025)

O mesmo princípio seguiu-se para criação de imagem da parte interna do estabelecimento (Figura 3). Com auxílio da inteligência artificial Meta AI, (2025), solicitou

que internamente o estabelecimento contasse com mesas, cadeiras e com o piso de madeira, suas toalhas fossem brancas e sua luz amarela, enfatizando o ambiente clássico europeu.

**Figura 3. Layout de dentro do estabelecimento**



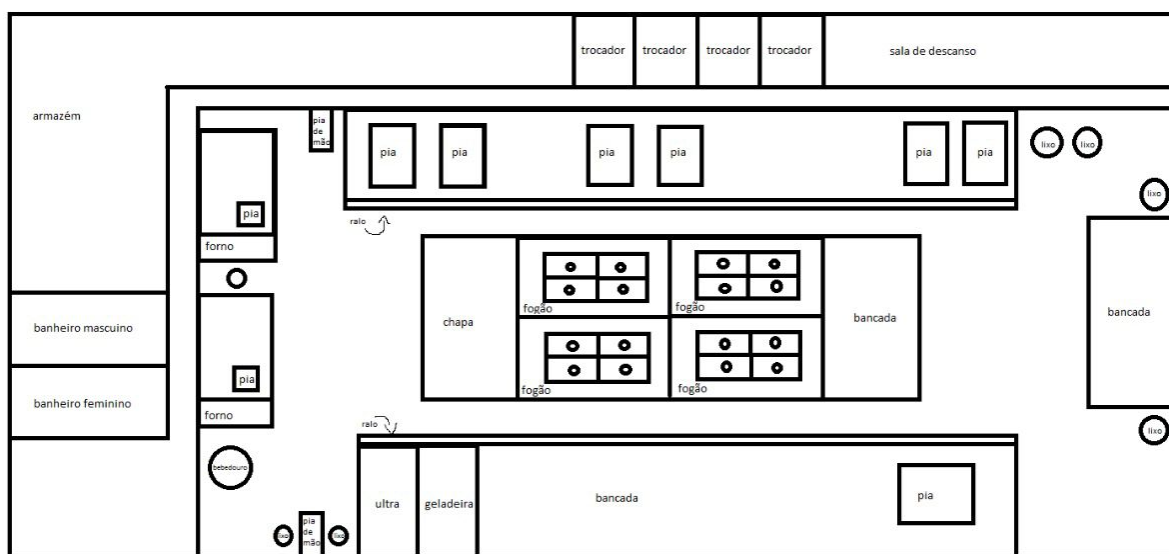
Fonte: Elaborado pelos autores com auxílio de inteligência artificial (Meta AÍ, 2025)

A planta baixa da cozinha do restaurante (Figura 4) foi elaborada considerando o fluxo de trabalho e a logística de funcionamento, de modo a garantir eficiência e praticidade nas operações. O armazém foi posicionado para permitir fácil acesso, enquanto os banheiros, trocadores e a sala de descanso foram planejados com foco no bem-estar e na melhor acomodação dos funcionários.

As pias foram centralizadas próximas à porta de entrada dos garçons, facilitando a disposição da louça suja. O fogão foi posicionado ao centro da cozinha, permitindo melhor circulação entre ele, a geladeira e o ultra congelador. Este último foi localizado na bancada destinada à preparação das entradas.

Os fornos e as bancadas próximas foram reservados para o setor de sobremesas, enquanto a bancada central ficou destinada ao preparo do prato principal. A bancada de finalização foi posicionada junto à saída dos garçons para o salão, dispondo de portas distintas para entrada e saída, a fim de evitar cruzamento de fluxo e possíveis colisões. Além disso, um vidro foi instalado na bancada de finalização, possibilitando que o público visualize parte da cozinha e acompanhe o processo de finalização dos pratos.

**Figura 4. Planta baixa da cozinha do estabelecimento**



Fonte: Autores, 2025

Levando em consideração todos os elementos apresentados até agora, a equipe de desenvolvimento de menu, iniciou a elaboração de um cardápio (Anexo 1) que respeitasse o conceito principal do negócio e esse processo será descrito a seguir.

### 3. Desenvolvimento do Menu

Para colocar em prática a *fusion cuisine* fez-se necessário modernizar a apresentação do prato, utilizar de ingredientes não tradicionais e novas técnicas, sem deixar de respeitar a tradição.

Ao escolher trabalhar com a culinária europeia, ficou decidido que cada prato seria inspirado em um país europeu, tendo como o primeiro país escolhido a Itália, que seria representada na sobremesa. Essa primeira escolha se dá pela grande influência gastronômica que há nesse país. Por conseguinte, foi escolhida a França para ser representada no prato principal, por ser o berço do fundamento da gastronomia. Para representar a entrada, dois países ficaram em evidência, Espanha e Portugal, sendo o último, o escolhido.

Os nomes da entrada, prato principal e sobremesa são de cidades europeias das quais esse presente estudo buscou representar seu país, de tal maneira que a entrada, chamada de Porto, faz referência a cidade portuguesa, além do seu tradicional vinho, vinho do Porto, ser utilizado no preparo da entrada. O prato principal, denomina-se Bordeaux, pois a cidade francesa é amplamente conhecida pelos pratos com cordeiro e pelo vinho, sendo esses os componentes principais do prato. Quanto à sobremesa, essa foi batizada de Capri, referenciando a ilha italiana onde se originou a salada Caprese, da qual serviu de inspiração

para a elaboração do preparo. Todos os pratos foram definidos em equipe, e o processo de elaboração do cardápio descreve-se a partir deste ponto do estudo.

### 3.1 Entrada – Porto

Para a entrada, propôs-se um prato que remetesse à cultura portuguesa. Assim elaborou-se o pão alentejano tradicional de Portugal (Anexo 2), tostado com manteiga, acompanhado de figos cozidos no vinho do Porto com redução de vinho do Porto (Anexo 3), *mix* de folhas (rúcula e alface-roxa) temperadas com azeite e sal (Anexo 4) e creme de queijo fresco com limão (Anexo 5).

A equipe iniciou os processos pelo preparo do pão alentejano, prosseguindo para o creme de queijo fresco, a higienização do *mix* de folhas, o preparo dos *croutons*, o cozimento dos figos e a redução do vinho do Porto. Na finalização, as folhas foram temperadas e todos os elementos dispostos no prato. Com o auxílio de um saco de confeitar, foram feitos três pontos de creme de queijo fresco. Em seguida, adicionou-se o *mix* folhas, os figos *in natura* cortados e os *croutons* de pão alentejano. Sobre o creme de queijo fresco, foram colocadas as fatias de figo cozido e, por fim, finalizou-se com a redução de vinho do Porto sobre o prato (Anexo 6).

**Figura 5. Porto**



Fonte: Autores, 2025.

### **3.2 Prato principal – Bordeaux**

Para o prato principal, idealizou trazer uma proteína que remetesse fortemente à gastronomia francesa. Assim, o grupo decidiu trabalhar com o carré de cordeiro (corte nobre, retirado do lombo do animal e que inclui as costelas com carne ao redor), preparado com vinho, no método *sous vide* (cozimento a vácuo em baixa temperatura) (Anexo 7), acompanhado purê de couve-flor (Anexo 8), mil-folhas de batata (Anexo 9) e molho *demi-glace* (Anexo 10).

Durante os testes iniciais, o carré foi temperado de várias formas, e por consenso da equipe, definiu-se que a melhor opção seria com manteiga e vinho. Como acompanhamento, o mil-folhas de batata mostrou-se uma escolha certa, enquanto o purê de couve-flor foi incluído pela necessidade de equilibrar a composição do prato. Sua escolha justifica-se por ser uma preparação contemporânea. O molho *demi-glace* foi inicialmente testado com adição de vinho, porém essa combinação foi descartada, pois, o sabor ficou extremamente ácido, permanecendo o molho em sua forma tradicional.

A equipe iniciou a produção pela *demi-glace*, seguida do carré de cordeiro e do mil-folhas de batata, que devem ser preparados com antecedência devido a demora dos processos. Por fim, produziu o purê de couve-flor. Na finalização, o empratamento foi realizado dispondo o carré como elemento central, o mil-folhas de batata ao lado e, do outro, o purê de couve-flor. O molho *demi-glace* foi posicionado sobre o carré e o purê, o prato foi finalizado com folhas de tomilho para decoração (Anexo 11).

**Figura 6. Bordeaux**



Fonte: Autores, 2025.

### 3.3 Sobremesa – Capri

A sobremesa foi, inicialmente, idealizada como uma releitura da pizza *Margherita*. No entanto, após algumas conversas entre o grupo, alterou-se sua criação, tendo então como inspiração a salada Caprese.

O processo de execução do prato começou pela produção do sorvete de queijo (Anexo 13), seguido pela elaboração da massa *sablé* de manjerição (Anexo 12) e, por fim, pela preparação da compota de tomate (Anexo 14). Na finalização (Anexo 15), o empratamento foi realizado dispondo o sorvete de queijo sobre a compota de tomate, posicionando a *sablé* levemente espetada no sorvete e finalizando com uma folha de manjerição para decorar.

Figura 7. Capri



Fonte: Autores, 2025.

### 4. Considerações Finais

O presente estudo buscou desenvolver um estabelecimento fundamentado na *fusion cuisine*, unindo a gastronomia clássica europeia à contemporânea, utilizando ingredientes já conhecidos tradicionalmente à métodos contemporâneos.

Com base nos resultados alcançados, verificou-se que a viabilidade de um estabelecimento de tal porte em solo brasileiro seria aceito pela sociedade, graças a suas técnicas, ingredientes e principalmente pelas raízes que a gastronomia europeia deixou em nosso país. Da mesma forma, a criatividade presente no restaurante Ânima se faz notável, ao explorar a ideia de cada prato ser inspirado em um país e seus nomes em cidades europeias, abrindo um leque de novas possibilidades. Tal estudo reforça a história brasileira marcada pela influência europeia, com foco na gastronomia, mostra ao público em geral que, apesar de conhecermos os ingredientes, eles podem ser tratados de formas diferentes para obter novos sabores – como é o caso do creme de queijo fresco e o purê de couve-flor.

Nesse sentido, também é possível ressignificar preparações já conhecidas, como é o caso da sobremesa, uma releitura de uma salada salgada, transformada em prato doce. Nesse sentido, trazer algo já consolidado gastronomicamente em nossa região para a perspectiva contemporânea que os novos tempos pedem, nota-se que mesclar tradição e inovação é uma excelente estratégia.

Apesar dos resultados positivos, o trabalho trouxe dificuldades, como a falta de embasamento teórico e a dificuldade de encontrar os insumos necessários. Entretanto, concluiu-se que o estabelecimento gastronômico europeu é mais do que viável; porém, em razão do custo médio elevado, e da dificuldade em acessar os insumos, acredita-se que a cidade de Avaré ainda não tenha público suficiente para sustentá-lo.

## **5. Referências**

FLANDRIN, Jean-Louis (org.); MONTANARI, Massimo (org.) MACHADO, Luciano V. (tradução); TEIXEIRA, Guilherme J. F. (tradução). *História da alimentação*. (5ª ed). São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

GAGLIARDI, Murilo. *O que é Gastronomia?*. Gastronomia.com.br. 11 ago. 2025. Disponível em: <https://www.gastronomia.com.br/o-que-e-gastronomia/>. Acesso em: 16 out. 2025.

GASTRONOMIA EUROPEIA. *Mochileiros pelo Mundo*. 20 mar. 2024. Disponível em: <https://mochileirospelomundo.com/gastronomia-europeia/>. Acesso em: 13 set. 2025).

JUNQUEIRA, Cozinha de fusão: conheça tudo que precisa sobre o conceito. Saipos. 2025. Disponível: <https://saipos.com/sistema/restaurante/cozinha-de-fusao>. Acesso: 14 set. 2025).

LOVART. *Plataforma de geração de imagens por inteligência artificial*. Disponível em: <https://lovart.ai/>. Acesso em: 11 nov. 2025.

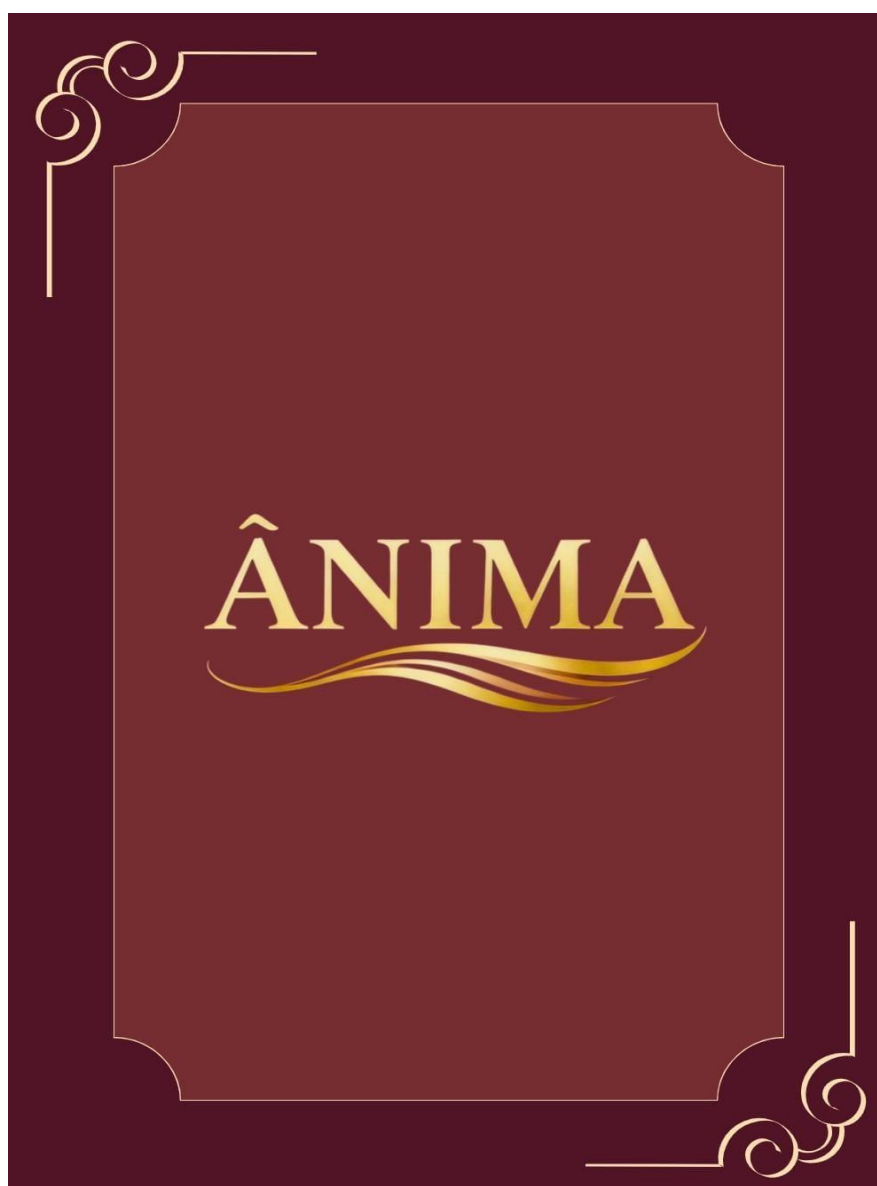
META. *Meta AI – gerador de imagens por inteligência artificial*. Disponível em: <https://www.meta.ai/>. Acesso em: 11 nov. 2025.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

RODRIGUES, Selma da Glória Guerreiro. *A contemporaneidade da gastronomia ludovicense: Cuxá x Big Mac/McDonald 's na cultura, identidade e tradição*. Revista *Cambiassu*, n.4, p.316, 2008.

## **6. Anexos**

### **6.1 Anexo 1 - Menu**



## *Entrada*

### PORTO

Mix de folhas (rúcula e alface-roxa), pão alentejano, figos ao vinho, creme de queijo e redução de vinho do Porto.

## *Prato principal*

### BORDEAUX

Carré de cordeiro ao vinho, preparado no método sous vide, acompanhado de mil folhas de batata, purê de couve-flor e demi-glace.

## *Sobremesa*

### CAPRI

Releitura da famosa salada Caprese, com sablê de manjeriçã, compota de tomate e sorvete de queijo suave.

## 6.2 Anexo 2 – Ficha Técnica da Produção Pão Alentejano

PÃO ALENTEJANO						
Tempo de preparo:		3h40min			Data :	28/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de trigo	g	500	1	500	5,29	2,65
Sal	g	10	1	10	5,29	0,05
Fermento biológico	g	10	1	10	1,29	1,29
Água morna	ml	320	1	320	2,59	1,62
Azeite de oliva	g	13	1	13	23,49	1,22
Açúcar	g	4	1	4	5,39	0,02
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					<b>Custo Total:</b>	<b>6,85</b>
Modo de preparo:						
1.	Ativar o fermento: Em uma tigela, misture o fermento, a água morna e o açúcar. Deixe repousar por uns 10 minutos até espumar.					
2.	Fazer a massa: Em uma tigela grande, coloque a farinha e o sal. Abra um buraco no centro e adicione o fermento ativado e o azeite. Misture com uma colher de pau até a massa começar a se formar.					
3.	Sovar: Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por cerca de 10 minutos, até a massa ficar lisa e elástica. (Se estiver muito pegajosa, adicione só um pouquinho mais de farinha — o ideal é manter a umidade.)					
4.	Primeira fermentação: Forme uma bola, cubra com um pano úmido e deixe crescer em lugar morno por 1h a					
5.	Modelar e segunda fermentação: Modele o pão (oval ou redondo) e coloque-o sobre papel manteiga. Cubra e deixe crescer novamente por 30-40 minutos					
6.	Assar: Pré-aqueça o forno a 220 °C com uma forma de metal vazia dentro. Quando for colocar o pão, despeje 1 copo de água quente na forma para criar vapor (isso faz a casca ficar crocante. Asse o pão por 35 a 40 minutos, até dourar bem e soar oco ao bater na base.					
7.	Descansar: Deixe esfriar sobre uma grade antes de cortar.					
8.	Corte os pães em cubos e taste eles na frigideira até ficarem crocantes por fora.					
Equipamentos e Utensílios:						
Bowl	Balança	Colher	Plástico filme			
Forno	Grade					

### 6.3 Anexo 3 – Ficha Técnica da Produção Figo

<b>FIGO</b>							
		Tempo de preparo:		5 minutos		Data :	28/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Figo fresco	g	206	1,03	200	31,59	21,06	
Azeite	ml	10	1	10	23,49	0,93	
Manteiga	g	15	1	15	12,99	0,97	
Açúcar	g	25	1	25	5,39	0,13	
Vinho do Porto	ml	50	1	50	99,89	6,66	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>29,75</b>	
Modo de preparo:							
1.	Aqueça a manteiga com o azeite em uma frigideira.						
2.	Adicione os figos com a parte cortada para baixo.						
3.	Depois de dourar levemente, adicione o açúcar mascavo e o vinho do Porto.						
4.	Deixe cozinhar por 5 a 7 minutos até formar uma calda espessa.						
Equipamentos e Utensílios:							
Pegador	Faca	Copo	medidor	Colher	Frigideira sauteuse		

### 6.4 Anexo 4 – Ficha Técnica da Produção Mix de folhas

<b>MIX DE FOLHAS</b>							
		Tempo de preparo:		3 minutos		Data :	28/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Alface	g	6	1,21	5	3,99	0,09	
Rúcula	g	7	1,57	5	6,29	0,29	
Azeite	qb	qb	-	qb	23,49	1	
Sal	qb	qb	-	qb	5,25	0,2	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>1,58</b>	
Modo de preparo:							
1.	Higienize as folhas.						
2.	Pique a alface em tiras finas e reserve.						
3.	Tempere as folhas com sal e azeite.						
4.	A rúcula deve ser utilizada inteira, apenas disposta no prato no momento da montagem.						
Equipamentos e Utensílios:							
Bowl	Faca						

## 6.5 Anexo 5 – Ficha Técnica da Produção Creme de queijo fresco

CREME DE QUEIJO FRESCO						
<b>Tempo de preparo:</b>	7 minutos		<b>Turma:</b>	2º termo	<b>Data :</b>	28/10/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Queijo fresco	g	150	1	150	15	4,50
Creme de leite	g	35	1	35	3,59	0,63
Limão Tahiti	ml	67	2,26	30	7,99	0,54
Sal	g	1	1	1	5,29	0,005
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>5,68</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Pique o queijo em pedaços pequenos e coloque no processador.					
2.	Adicione o creme de leite e as raspas de limão.					
3.	Processe todos os ingredientes até obter um creme homogêneo e bem cremoso.					
4.	Reserve.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Colher	Faca	Tesoura	Prato	Processador	Balança	Bowl

**6.6 Anexo 6 – Ficha Técnica da Produção Porto**

	<b>PORTO</b>					
	<b>Tempo de preparo:</b>		4 horas		<b>Data :</b>	28/10/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Pão Alentejano	g	10	1	10	6,85	0,08
Figo	g	20	1,15	23	31,59	3,63
Mix de folhas	g	10	1,05	10,5	0,38	0,40
Creme de queijo	g	15	1	15	5,68	0,40
Vinho do Porto	ml	5	1	5	8,69	2,17
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia /					<b>Custo</b>	<b>6,68</b>
<b>Modo de preparo e sequencia de montagem:</b>						
1	Em um prato raso, disponha o creme de queijo formando delicadamente um triângulo visual.					
2	Sobre cada ponto do creme, acomode as fatias de figo fresco, finalizando-as com um leve fio de redução de vinho;					
3	Disponha o mix de folhas frescas de maneira solta e natural;					
4	Finalize a apresentação com croutons de pão alentejano distribuídos de forma equilibrada.					
<b>VENDA:</b>	<b>Nº de porções : 1</b>	<b>Margem de contr.% 88,87%</b>	<b>Peso da Porção: 60g</b>	<b>Custo Unitário: 6,19</b> <b>Margem de Contr. R\$53,32</b>	<b>Preço de Venda: 60,00</b>	
<b>Interpretação do prato:</b>						
<p>A entrada “Porto” foi criada como uma homenagem à cidade do Porto e à tradição do célebre vinho português que inspira seus sabores. O prato combina <i>croutons</i> de pão alentejano com um mix de folhas roxas, trazendo leveza e frescor. O creme de queijo fresco com limão adiciona acidez equilibrada, enquanto os figos — servidos frescos e também cozidos — revelam camadas de doçura natural. A redução de Vinho do Porto finaliza a composição, aprofundando aromas e reforçando o vínculo cultural com sua origem. “Porto” traduz a essência da culinária portuguesa ao unir simplicidade, identidade e elegância em uma apresentação contemporânea.</p>						

## 6.7 Anexo 7 – Ficha Técnica da Produção Carré de cordeiro

<b>CARRÉ DE CORDEIRO</b>							
		Tempo de preparo:		3 horas		Data :	28/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Carré de cordeiro	g	145	1,45	210	78,82/kg	16,55	
Vinho	ml	10	1	10	99,89/L	1	
Alecrim	g	3	1	3	2,69/g	0,27	
Alho	g	4	1,08	4,3	23,29/kg	0,10	
Sal	g	2	1	2	5,29/kg	0,01	
Pimenta do reino	g	1	1	1	3,99/10g	0,40	
Manteiga	g	5	1	5,25	20,99/kg	0,11	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>18,44</b>	
Modo de preparo:							
1.	Trabalhe a carne e a coloque em um saco de selagem a vácuo..						
2.	Derreta a manteiga.						
3.	No saco do carré, adicione a manteiga, sal, pimenta do reino, alecrim, alho e o vinho.						
4.	Sele o saco na seladora e leve ao sous vide por 1h30min a 58°.						
5.	Após o tempo, retire e sele na sauteuse com manteiga.						
Equipamentos e Utensílios:							
Tábua de corte	Seladora		Saco de selagem a		Termocirculador		
Gastronorm	Faca		Frigideira sauteuse		Pegador		
Bowl			Balança		Colher medidora		

## 6.8 Anexo 8 – Ficha Técnica da Produção Purê de couve-flor

<b>PURÊ DE COUVE-FLOR</b>							
		Tempo de preparo:		30 minutos		Data :	28/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Couve-flor	g	400	2,34	936	10,49	24,55	
Crema de leite	g	100	1	100	3,49	1,75	
Sal	qb	qb	-	qb	5,29	0,2	
Pimenta do reino	qb	qb	-	qb	3,99	0,2	
Noz moscada	qb	qb	-	qb	5,29	0,2	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>26,9</b>	
Modo de preparo:							
1.	Higienize a couve-flor e cozinhe a couve-flor até que fique bem mole.						
2.	Processe ela e coloque em uma panela, adicione o crema de leite, sal, pimenta do reino e noz moscada.						
3.	Cozinhe. Reserve.						
Equipamentos e Utensílios:							
Bowl	Panela		Processador		Espátula		
	Balança						


**6.9 Anexo 9 – Ficha Técnica da Produção Mil folhas de batata**

<b>MIL-FOLHAS DE BATATA</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>		6h30min			<b>Data :</b>	28/10/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Batata Asterix	kg/g	403g	1,06	500g	6,00/kg	3
Manteiga sem sal	g	50	1	50	12,99	1,30
Amido de milho	g	15	1	15	13,79	0,41
Tomilho	qb	qb	-	qb	2,69	0,2
Sal	qb	qb	-	qb	5,29	0,5
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>5,41</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Descasque as batatas e fatie.					
2.	Derreta a manteiga e adicione as batatas já descascadas e fatiadas, adicione o sal e o tomilho.					
3.	Em uma assadeira com papel manteiga, faça camadas de batata intercalando com um polvilhado de amido de milho.					
4.	Asse por 1h a 160°.					
5.	Leve a geladeira e deixe por pelo menos 4h.					
6.	Corte no formato desejado e frite.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Mandoline	Peneira		Bowl		Assadeira	
Forno	Geladeira		Papel manteiga		Faca	
Tábua de	Panela		Pegador		Balança	

## 6.10 Anexo 10 – Ficha Técnica da Produção Demi glacê

DEMI-GLACÊ						
Tempo de preparo:		18 horas			Data :	27/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Pé de frango	g	600	1,2	500	9,99	5,99
Asa de frango	g	1.120	2,24	500	20,99	23,51
Rabo de boi	g	900	1,8	500	14,50	13,05
Extrato de tomate	g	60	1	60	8,69	1,74
Cenoura	g	240	1,17	240	5,29	1,67
Cebola	g	544	1,64	300	2,99	1,63
Salsão	g	152	1,27	120	12,49	3,80
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>51,39</b>
Modo de preparo:						
1.	Asse os ossos (pés de frango, asas de frango e o rabo do boi) por 1h30min.					
2.	Adicione os ossos e o extrato de tomate em uma caçarola e cubra com água, deixe cozinhar em fogo baixo por 8 horas.					
3.	Peneire o líquido e leve a geladeira de um dia para o outro.					
4.	Prepare o <i>mirepoix</i> , coloque as cenouras, cebolas e salsão em uma panela e deixe cozinhar por 1h30min.					
5.	Peneire e reserve.					
6.	Depois do caldo de ossos ter descansado um dia na geladeira, retire a gordura superficial que gelifica.					
7.	Leve ao fogo e retire as impurezas de cima (as espumas).					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela	Espátula		Tábua		Faca	
Assadeira	Forno		Fogão		Peneire	
Colher	Bowl		Geladeira			

**6.11 Anexo 11 – Ficha Técnica da Produção Bordeaux**

<b>BORDEAUX</b>						
	<b>Tempo de preparo:</b>		19 horas		<b>Data :</b>	28/10/2025
	<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>
Carré de Cordeiro	g	145	1,15	167	13,40	18,44
Mil-folhas de batata	g	25	1,25	31	3,06	0,19
Purê de couve-flor	g	20	1,4	28	27,10	1,08
Molho Demi-glacé	g	15	3	45	51,39	10,28
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia /					<b>Custo</b>	<b>29,99</b>
<b>Modo de preparo e sequencia de montagem:</b>						
1	Coloque o carré de Cordeiro no ponto central do prato;					
2	Ao lado esquerdo coloque o purê de couve-flor e faça um buraco;					
3	Ao lado direito coloque as mil-folhas de batata;					
4	Coloque o molho demi-glacê em cima do purê de couve-flor e do carré de cordeiro;					
5	Finalize com folhas de tomilho.					
<b>VENDA:</b>	<b>Nº de porções : 1</b>	<b>Margem de contr.% 81,82%</b>	<b>Peso da Porção: 205g</b>	<b>Custo Unitário: 29,99</b>	<b>Preço de Venda: 165,00</b>	
<b>Margem de Contr. R\$135,01</b>						
<b>Interpretação do prato:</b>						
<p>O prato “Bordeaux” foi idealizado como uma homenagem à culinária francesa, destacando a tradição da região de Bordeaux, conhecida tanto pela produção de vinhos quanto pelo uso frequente do carré de cordeiro em sua gastronomia. A proteína, temperada com vinho, alecrim, alho, sal e pimenta-do-reino, é preparada pelo método <i>sous vide</i> e finalizada na selagem, representando técnicas clássicas francesas executadas com precisão contemporânea.</p> <p>Acompanhando o cordeiro, o mil-folhas de batata reforça a elegância da cozinha francesa tradicional, enquanto o purê de couve-flor acrescenta um toque contemporâneo, leve e atual. A <i>demi-glacé</i> integra o conjunto com profundidade e complexidade, harmonizando todos os</p>						

## 6.12 Anexo 12 – Ficha Técnica da Produção Sablê de manjeriçãO

<b>SABLÊ DE MANJERICÃO</b>						
		<b>Tempo de preparo:</b>		1h30min		<b>Data :</b>
						28/10/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Chocolate branco	g	60	1	60	9,79	7,34
Manteiga	g	80	1	80	12,99	5,19
Açúcar de	g	30	1	30	4,99	0,30
Amêndoa em pó	g	40	1	40	29,99	1,20
Farinha de trigo	g	80	1	80	5,29	0,42
Gema de ovo	g	21	1,43	15	5,49	1,28
ManjeriçãO	g	6	1,25	5	3,79	0,09
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>15,82</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Derreta o chocolate branco em banho-maria.					
2.	Enquanto isso, em uma tigela, bata com um fouet (batedor de arame) a manteiga pomada e o açúcar de confeitoiro.					
3.	Adicione as amêndoas em pó e a farinha, e misture com uma espátula.					
4.	Incorpore o chocolate branco derretido, a gema e o manjeriçãO finamente picado, misturando sempre com a espátula.					
5.	Leve a geladeira até firmar.					
6.	Asse a 160° até dourar.					
7.	Deixe esfriar.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Vasilha	Colher	Silpat	Balança	Forno		
Assadeira	Faca	Geladeira	Tábua	Espátula		

### 6.13 Anexo 13 – Ficha Técnica da Produção Sorvete de mascarpone

<b>SORVETE DE MASCARPONE</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>		2h30min		<b>Data :</b>	28/10/2025	
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Creme de leite fresco	g	200	1	200	36,99	7,40
Açúcar refinado	g	80	1	80	5,39	0,43
Queijo Mascarpone	g	250	1	250	22,43	22,43
Ovo	g	56	1,13	50	5,49	0,92
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>31,18</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Bate o açúcar e creme de leite fresco em ponto de chantilly.					
2.	Bater o ovo até espumar em outro recipiente.					
3.	Misture todos os ingredientes e leve até a sorveteira.					
4.	Após, armazene no congelador.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Sorveteira	Fouet		Vasilha		Colher	
Balança	Espátula		Freezer			

### 6.14 Anexo 14– Ficha Técnica da Produção Compota de tomate

<b>COMPOTA DE TOMATE</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>		40 minutos		<b>Data :</b>	28/10/2025	
<b>Ingredientes</b>	<b>Un id.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Tomate	g	514	1,43	360	6,99	3,59
Açúcar	g	25	1	25	5,39	0,13
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>3,72</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Corte os tomates em quatro e retire as sementes.					
2.	Triture os tomates deixando alguns pedaços.					
3.	Em uma panela adicione os tomates e o açúcar e leve ao fogo baixo até o ponto desejado.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Panela	Fogão		Faca		Tábua	
Colher	Espátula		Balança			

## 6.15 Anexo 15 – Ficha Técnica da Produção Capri

	<b>CAPRI</b>					
	<b>Tempo de preparo:</b>		5h30minutos		<b>Data :</b>	28/10/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Sablé de Manjerição	g	44	1	44	15,82	1,98
Sorvete de	g	72	1	72	31,18	3,90
Compota de Tomate	g	48	1	48	3,72	0,47
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia /					<b>Custo</b>	<b>6,35</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1	Coloque a compota de tomate na base do prato.					
2	Faça uma <i>quenelle</i> com o sorvete e coloque em cima da compota;					
3	Espete um pedaço da sablé no sorvete;					
4	Finalize com uma folha de manjerição.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1	Disponha a compota de tomate na base do prato e espalhe formando um círculo;					
2	Faça uma <i>quenelle</i> com o sorvete de queijo e coloque em cima da compota de tomate;					
3	Sobre a <i>quenelle</i> de sorvete coloque levemente espetada a sablé de manjerição;					
4	Finalize com uma folha de manjerição em cima do sorvete de queijo.					
<b>VENDA:</b>	<b>Nº de porções</b> : 1	<b>Margem de contr.%</b> 88,45%	<b>Peso da Porção:</b> 164g	<b>Custo Unitário:</b> 6,35	<b>Preço de Venda: 55</b>	
				<b>Margem de Contr.</b> R\$48,65		
<b>Interpretação do prato:</b>						
<p>Capri é uma sobremesa que reinterpreta a tradicional salada caprese da ilha italiana que lhe dá nome, transformando seus elementos clássicos em uma leitura doce e contemporânea. A base de compota de tomate traz acidez equilibrada e textura delicada, servindo de contraste para o sorvete de queijo, cremoso e suave. Sobre ele, a <i>sablé</i> de manjerição adiciona crocância e aroma herbal, criando profundidade sensorial ao prato. A finalização com uma pequena folha de manjerição reforça a identidade mediterrânea e completa a composição, que une simplicidade, frescor e técnica para homenagear Capri de forma elegante e inovadora.</p>						