

RESTAURANTE ARS AETERNA - O SABOR DA ARTE ATRAVÉS DO TEMPO

André Carvalho¹
José Thales Dias Lima²
Raquel Hesketh de Oliveira Nunes³
Pércia Helena Sabbag⁴

Resumo

Este artigo apresenta a proposta de um restaurante temático intitulado Ars Aeterna, o qual une a gastronomia com artes visuais. Inspirado pela escassez de espaços culturais voltados às artes visuais na cidade de Avaré, o projeto propõe fazer da experiência gastronômica também algo educativo e inspirador através de seus pratos baseados em movimentos e obras artísticas. No menu estrela, o qual será demonstrado, foi escolhido os períodos rupestre, renascentista e modernista como base para a criação da entrada, do prato principal e da sobremesa respectivamente. Em conjunto com o conceito dos pratos, é apresentado o plano de negócios, o qual incluem detalhes teóricos que seriam essenciais para transformar este restaurante em realidade.

Palavras-chave: Gastronomia Contemporânea; Artes Visuais; Pré-História; Renascentismo; Modernismo.

1. Introdução

O presente trabalho tem como objetivo apresentar a elaboração e desenvolvimento de um restaurante localizado no município de Avaré-SP. Conforme pesquisas realizadas em âmbito virtual, o conceito de estabelecimentos alimentícios com foco nas artes visuais, classificadas como toda forma de expressão de arte baseada na percepção por meio da visão (AIDAR, 2025), é algo inédito dentro do Brasil (MARTINS; SANTOS, 2022)

¹ Discente do curso de Tecnologia em gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré E-mail andre.carvalho1@aluno.ifsp.edu.br

² Discente do curso de Tecnologia em gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré E-mail thalesdiasmarcelo@gmail.com

³ Discente do curso de Tecnologia em gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré E-mail h.raquel@aluno.ifsp.edu.br

⁴ Docente do curso de Tecnologia em gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré E-mail perciahelena@ifsp.edu.br

De acordo com a lista de atividades culturais no site oficial do Ministério da Cultura de Avaré (s.d.), a cidade não apresenta grandes oportunidades de entretenimento voltado às artes visuais, além de que parte dessas atrações se mostram inativas ou não têm informações de contato claras. Portanto, o projeto apresentado visa transformar uma experiência gastronômica em uma aula de artes com o uso de pratos inspirados em movimentos artísticos e obras específicas, com descrições sobre as obras visando gerar interesse e curiosidade ao cidadão avareense por meio da comensalidade.

É chamado de movimento artístico toda corrente de arte em que um grupo de artistas compartilham das mesmas ideias tanto esteticamente quanto ideologicamente, e se unem com um objetivo comum de desenvolvimento artístico (AIDAR, 2025). Os movimentos selecionados como inspiração dos pratos do presente trabalho foram os seguintes: Pinturas rupestres Pré-Históricas, Renascentismo e Modernismo.

A entrada ‘Sobrevivência’ (Figura 7) é baseada nas pinturas rupestres da Pré-História, que representam as primeiras produções artísticas da humanidade, entre 40 mil a.C. e 8 mil a.C. (HIGA, 2025), fazendo referência aos costumes e crenças dos hominídeos, presentes nas paredes das cavernas e utensílios do cotidiano, tendo sido desenvolvidas por todo o mundo, com diferentes métodos e pinturas para cada tribo.

Para o período renascentista, foi escolhida uma obra que demonstra de forma clara os ideais do movimento; ‘A Criação de Adão’, pintada por Michelangelo Buonarroti no teto da Capela Sistina, como referência para o desenvolvimento do prato principal, tendo inspiração profunda na estética clássica e trazendo a figura do ser humano como foco, colocando o antropocentrismo acima do teocentrismo (CASTRO, 2005).

Na pintura, o artista retrata Deus à direita, e Adão à esquerda, ambos estendendo suas mãos em direção ao outro, de modo que seus dedos indicadores se aproximem, mas não se toquem. Esta representação, acompanhada de seu contexto histórico, apresenta simbolismos como a semelhança entre Adão e Deus, fazendo referência à Bíblia em Gênesis 1:27 “Deus criou o homem à sua imagem, à imagem de Deus ele o criou”, há também a similaridade entre o formato da capa de Deus e o cérebro, como se Deus fosse uma criação humana, e não o inverso, e a distância entre os dedos dos personagens da pintura, criando uma separação do divino e o mortal, bem como o poder que um exerce sobre o outro.

Representando o modernismo, a sobremesa (Figura 9) é inspirada na obra “A Persistência da Memória” de Salvador Dalí (1931). Sendo uma pintura de estética surrealista, um movimento dentro do modernismo, ela se opõe as ideias de racionalidade e arte sem o

pensamento consciente do autor para sua criação, propondo-se então a trazer ideias de sonho e fanatismo. Como o próprio uma vez citou, seus quadros excêntricos eram “fotografias de sonhos pintadas à mão.”

Na pintura, o autor retrata uma tentativa de visualizar suas decepções em relação à passagem do tempo, criando um espaço onírico, bem como o sentimento causado pelo impacto dos avanços científicos da época, como a Teoria da Relatividade criada por Albert Einstein, que apresenta novas formulações para os conceitos de tempo e espaço, trazendo consequências como a relatividade da simultaneidade. Tempo e espaço deixam de ser absolutos e passam a depender do observador (ANDRADE, *et al*, 2007).

2. Plano de negócios

A missão do empreendimento é incentivar o interesse na cultura e educação por meio de pratos inspirados nas artes visuais, unindo a arte gastronômica à visual. A experiência é apropriada para públicos de todas as idades, porém com maior foco em jovens adultos que desejam expandir seus conhecimentos de uma forma que crie mais engajamento. dessa forma, o público-alvo é compreendido por clientes com as seguintes características: faixa etária entre 13 e 35 anos, sem maioria de gênero específica, entre estudantes e universitários de renda média a alta; residentes de Avaré e cidades vizinhas; frequência mensal ou semestral. O motivador principal sendo a busca por uma experiência gastronômica que contemple temas artísticos gerando curiosidade e aprendizado. Interesses: Artes visuais, Período Renascentista, arte rupestre, Surrealismo, arte contemporânea. Comportamentos: visitas às galerias de arte, museus, consumo de arte em geral.

A precificação dos produtos oferecidos no restaurante é baseada no sistema CMV (Custo de Mercadoria Vendida), sendo um restaurante de modelo *table d'hôte*, a porcentagem para a base da precificação se aplica em torno de 37-39%.

Sendo assim, enquanto estratégias de marketing, oferece-se pacotes promocionais em conjunto com espaços culturais de Avaré, como bibliotecas, museus e galerias, em que uma doação de livros ao espaço e a visita a essas galerias gera um cupom de desconto variável para o restaurante.

Todas essas ferramentas de planejamento servem de respaldo para a etapa seguinte do trabalho que se concentra em elaborar o logotipo (Figura 1) e o layout do espaço físico do empreendimento (Figura 2), conforme pode ser verificado a seguir.

Enquanto logotipo, foram aplicadas as cores roxa e dourada, remetendo aos tons escolhidos para a decoração do interior do estabelecimento, de maneira a desenvolver uma identidade visual. A fonte (exmouth) utilizada foi escolhida com intuito de remeter ao estilo requintado do restaurante.

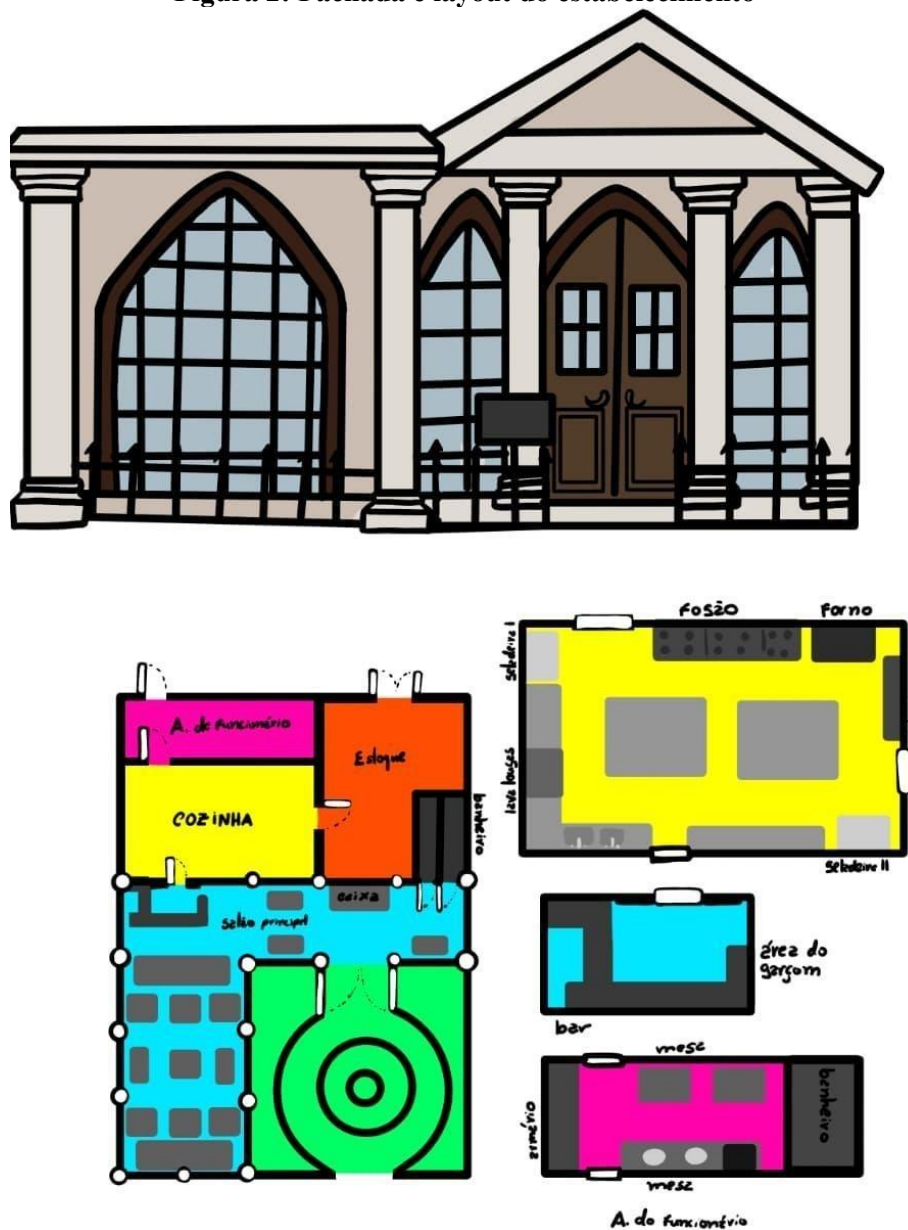
A fachada do estabelecimento foi desenhada de modo a se assemelhar a um museu, utilizando-se de referências à arquitetura grega, junto de grandes janelas de vidro para permitir a entrada de luz natural.

Figura 1: Logo do estabelecimento



Fonte: Autores, 2025

Figura 2: Fachada e layout do estabelecimento



Fonte: Autores, 2025.

Respeitando a disposição dos móveis conforme apresentado no layout, o estabelecimento conta com capacidade de até 55 pessoas, com cerca de 15-20 mesas. Estima-se um fluxo de 45 comensais por turno, considerando um menu de três etapas cada, totalizando cerca de 135 pratos por turno. Para a execução do trabalho, a equipe é composta de oito pessoas, sendo três cozinheiros, três garçons, um barman e um caixa. Esse número inclui os três sócios que atuam *full time* no negócio. Para melhor compreensão do funcionamento do estabelecimento, apresenta-se um plano de ataque laboral para ser executado diariamente (Figura 3).

Figura 3: Plano de ataque



Fonte: Autores, 2025.

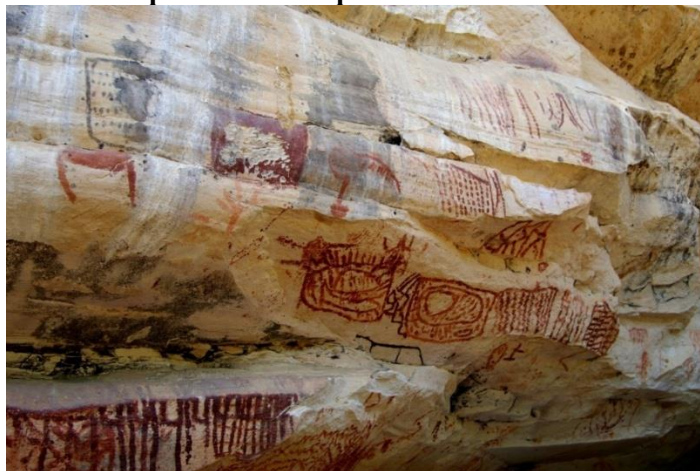
Considerando um turno de trabalho de oito horas e uma hora de intervalo, os cozinheiros iniciam o turno ao meio-dia, preparando o *mise en place* geral dos preparos, branqueamento de vegetais, marinada de carnes, preparo de massas recheadas, molhos e sobremesas que precisem de tempo para resfriar.

Por volta de 15h acontece o intervalo dos funcionários e, ao retornarem às 15:50, estes organizam a cozinha para o atendimento, separando ingredientes para finalização, aquecendo equipamentos como fritadeira, forno, salamandra e panelas com água.

A abertura acontece às 16h e o serviço vai até as 21h. Pratos como o *tartare* e saladas são montados a partir da demanda, as sobremesas e massas ficam pré-prontas e são apenas finalizadas antes do momento de servir. As carnes são marinadas com antecedência e cozidas e grelhadas ao ponto de preferência do comensal. Os cozinheiros começam a organizar a cozinha a partir de 20:30 de acordo com o fluxo de clientes, finalizando seu turno às 21h.

Com a força de trabalho atuando em sinergia, é possível executar o menu desenvolvido pela equipe de criação do Ars Aeterna (Anexo 1), denominado de “*Superstes, Sapientia et Surreale*” (Sobrevivência, sabedoria e o surreal), que oferece três pratos: a entrada baseada na arte rupestre da pré-história (Figura 4), o prato principal baseado no Renascimento e na obra “A Criação de Adão” de Michelangelo (Figura 5), e a sobremesa baseada no modernismo e na obra “A Persistência da Memória” de Salvador Dalí (Figura 6).

Figura 4. Pinturas rupestres no Parque Nacional do Catimbau-Pernambuco



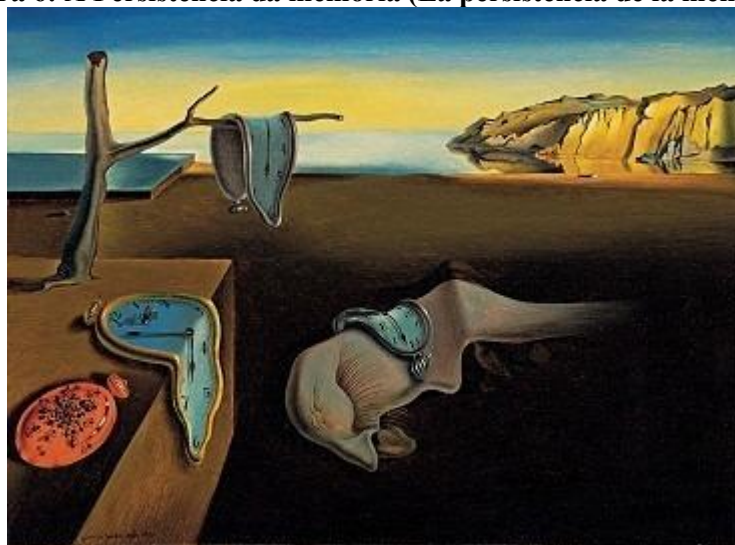
Fonte: Fotografia de Guilherme Jófil, 6 set. 2009

Figura 5. A Criação de Adão



Fonte: MICHELANGELO BUONARROTI, 1508-1512. Teto da Capela Sistina, Cidade do Vaticano.

Figura 6: A Persistência da memória (La persistencia de la memoria)



Fonte: SALVADOR DALÍ, 1931. The Persistence of Memory. Museum of Modern Art (MoMA), Nova Iorque, Estados Unidos.

3. Desenvolvimento

Pensando nos três períodos artísticos e como eles interagem entre si, respeitando cada uma de suas características, apresenta-se a partir deste momento o percurso pelo qual se percorreu para o desenvolvimento deste trabalho.

3.1. Entrada - ‘Sobrevivência’

Representando o período rupestre, o conceito desenvolvido busca representar as práticas alimentares da época, buscando ingredientes naturais e pouco processados e técnicas simples para o modo de preparo. Desde as primeiras discussões sobre o tema, estava decidido que o prato seria servido sem talheres, porém a receita em si passou por muitas mudanças.

Procurando referenciar a caça e coleta - prática de consumo dos povos pré-históricos (Oxford, 2014) - o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e de carnes cruas foi a primeira ideia considerada. Após os testes iniciais, o uso das PANCs foi abandonado.

Após explorar outros conceitos, de carnes maturadas ao uso de verduras cruas, foi decidido o conceito final da receita: Um tartare de tilápia (Anexo 2), servido em uma tortilha de trigo (Anexo 3) sem fermentação sobre uma cama de agrião (Anexo 4).

Durante testes, a única dificuldade que esta receita apresentou foi o equilíbrio entre os sabores, tendo sido decidida a utilização dos talos do agrião para intensificar seu sabor.

Figura 7: Entrada - Sobrevivência



Fonte: Autores, 2025

3.2. Prato Principal - ‘Criação’

Desde os primeiros rascunhos durante o desenvolvimento do prato principal (Figura 8), já estava claro o uso da costela de cordeiro, o carré (Anexo 5), para fazer referência a um dos traços mais característicos de Adão, a sua costela que foi removida.

Os outros elementos se desenvolveram em torno da proteína, sendo uma massa recheada, o raviolone (Anexo 6), representando a complexidade e grandiosidade Divina, bem como as origens italianas de Michelangelo, acompanhado de tomates cereja refogados para representar o manto vermelho que Deus utiliza na obra.

Um dos últimos elementos a serem definidos foi o molho de hortelã (Anexo 7), desenvolvido para criar mais profundidade de sabor ao prato, enquanto gera uma perspectiva da "natureza" que cerca Adão na obra original. Todos esses elementos, combinam-se entre si de maneira que compõem o prato principal, denominado de Criação (Anexo 8).

Figura 8: Prato principal - Criação



Fonte: Autores, 2025

3.3. Sobremesa - ‘Surreal’

Apesar de ter passado por diversas mudanças antes de chegar em sua forma final, o objetivo principal da sobremesa se manteve durante todo o processo: estimular o surrealismo da obra por meio da decoração do prato, utilizando seu formato para remeter aos relógios distorcidos presentes na obra.

A sobremesa tem como base um bolo de amêndoas (Anexo 9) sobre um disco de massa *sablée* (Anexo 10), recheado com geleia de maçã e damascos (Anexo 11), a ideia inicial era

emular a quebra do conceito do tempo com um caramelo decorado que deveria ser quebrado antes de ser consumido.

Eventualmente, para trazer mais cremosidade e uma aparência mais distorcida, se aproximando da obra original, foi adicionado o creme *fondant* (Anexo 12) nas cores violeta e branca, para cobrir toda a sobremesa, utilizando pedaços das amêndoas laminadas para desenhar os ponteiros do relógio derretido.

A sobremesa se mostrou o elemento mais desafiador no processo de desenvolvimento do menu, mas após alguns testes, a sobremesa Surreal (Anexo 13), tomou forma e fecha como terceiro tempo o cardápio desenvolvido para este trabalho.

Figura 9: Sobremesa- Surreal



Fonte: Autores, 2025

4. Considerações finais

Apesar das dificuldades encontradas durante o processo de desenvolvimento dos pratos e da necessidade maior de alterações em algumas partes das receitas, todos os pratos conseguem trazer, de forma autêntica, elementos representativos de cada obra escolhida, unindo ingredientes e técnicas de preparo e empratamento de maneira a conectar a arte visual a gastronomia, se maneira inerentemente contemporânea. Em conjunto ao conceito inovador, durante a elaboração do presente projeto foi desenvolvido um plano de negócios teórico em base do SEBRAE (SEBRAE, 2013) que demonstra a possibilidade de sucesso elevado.

5. Referências

A CRIAÇÃO DE ADÃO. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2025. Disponível em:

<https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=A_Cria%C3%A7%C3%A3o_de_Ad%C3%A3o&oldid=71123586>. Acesso em: 1 nov. 2025.

AFONSO, Max dos Santos; FLIEGEL, Alan Ávila; KOTH, André Peres. A arte anatômica e o quebra-cabeças renascentista. [S. l.: s. n.], 202

AIDAR, Laura. A criação de Adão: análise da obra de Michelangelo. Toda Matéria, [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/a-criacao-de-adao-michelangelo/>. Acesso em: 31 ago. de 2025

AIDAR, Laura. O que são Artes Visuais?. Toda Matéria, [s.d.]. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/o-que-sao-artes-visuais/>. Acesso em: 12 set. 2025

AIDAR, Laura. Renascimento Artístico. Toda Matéria, [s.d.]. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/renascimento-artistico/>>. Acesso em: 31 ago. de 2025

A PERSISTÊNCIA DA MEMÓRIA. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2025. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=A_Persist%C3%Aancia_da_Mem%C3%B3ria&oldid=69571050>. Acesso em: 16 fev. 2025.

A PERSISTÊNCIA DA MEMÓRIA: simbolismos e curiosidades. ABRA, 2025. Disponível em: <https://abra.com.br/artigos/persistencia-da-memoria/>. Acesso em: 31 de ago. de 2025.

BÍBLIA. Bíblia Tradução Ecumênica. ANTUNES, Fernanda Guerriero; PRIGNOLATO, Sirlene. 2º Edição. São Paulo, Edições Loyola, 2015.

CASTRO, Lucas da Silva. Homem e mundo: ambiguidade e renascimento. 2005. Dissertação (Mestrado em filosofia) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2005. Disponível em: <<https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/5629>>. Acesso em: 03 de nov. de 2025.

CUMMINGS, Vicky; JORDAN, Peter; ZVELEBIL, Marek; The Oxford Handbook: of the Archaeology and Anthropology of Hunter-Gatherers, 1º edição. Oxford, Oxford University Press, 2014.

DE ANDRADE, Rodrigo R. Duarte; NASCIMENTO, Robson de Souza; GERMANO, Marcelo Gomes. Influências da física moderna na obra de Salvador Dalí. [S. l.: s. n.], 2007

FILE:PINTURAS RUPESTRES - PARQUE NACIONAL DO CATIMBAU - PERNAMBUCO - BRASIL.JPG In. Wikimedia Commons contributors. Flórida: Wikimedia Foundation, 2025. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Pinturas_Rupestres_-_Parque_Nacional_do_Catimbau_-_Pernambuco_-_Brasil.jpg&oldid=898530935. Acesso 14 jul. 2024

HIGA, Carlos César. “Arte rupestre”; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiag/a-arte-rupestre.htm>. Acesso em 31 de ago. de 2025.

MARTINS, Ricardo. 11 restaurantes em museus e centros culturais de São Paulo. Guia da semana, 11 de set de 2022. Disponível em: https://www.guiadasemana.com.br/restaurantes/galeria/restaurantes-em-museus-e-centros-culturais-de-sao-paulo#google_vignette. Acesso em: 12 de set. de 2025.

SATOU, Danilo; NETTO, Fernando; DE BRITO, Paulo Vinicio; SIMÕES, Beatriz. “O surrealismo nas artes visuais e no cinema – Centro Cultural São Paulo”; Centro Cultural São Paulo. Disponível em: <https://centrocultural.sp.gov.br/o-surrealismo-nas-artes-visuais-e-no-cinema/> Acesso em: 20 de nov. 2025.

SEBRAE, Como elaborar um plano de negócios - gestão e comercialização, 2013 SECRETARIA de Cultura. Estância Turística de Avaré, [s.d.]. Sobre a Secretaria. Disponível em: <https://www.avare.sp.gov.br/secretarias/cultura/>. Acesso em: 12 de set. de 2025.

SOUZA, Camila. Oito bares para quem gosta de arte. Casa Vogue, 15 de abr. de 2022. Disponível em: <https://casavogue.globo.com/LazerCultura/Restaurantes/noticia/2022/04/8-bares-e-restaurantes-para-quem-gosta-de-arte.html>. Acesso em: 12 de set. de 2025

6. Anexos

6.1. Anexo 1 - Menu



Fonte: Autores, 2025


6.2. Anexo 2 - Tartare de tilápia

Tartare de Tilápia							
Tempo de preparo:				20min	Data: 24/10/2025		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Filé de Tilápia	g	54	1	54	44,00/kg	2,37	
Hondashi	g	0,63	1	0,63	55,00/500g	0,69	
Alho	g	0,63	1,08	0,68	9,50/500g	0,30	
Cebola	g	4,16	1,64	6,82	2,50/Kg	0,01	
Limão	g	4,58	2,26	10,35	4,00/Kg	0,01	
Talos de agrião	g	2,08	1,78	3,7	5,39/Mç	0,08	
Azeite	g	1,67	1	1,67	32,00/500ml	0,11	
Pimenta dedo-de-moça	g	0,25	1,42	0,36	5,50/100g	0,01	
Gergelim preto	g	1,67	1	1,67	4,20/100g	0,07	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	3,65	
Modo de preparo:							
1.	Corte a tilápia em cubos de cerca de 7mm;						
2.	Corte a pimenta dedo de moça sem sementes juntamente com o alho, a cebola e os talos de agrião em <i>brunnoise</i> ;						
3.	Misture todos os ingredientes;						
4.	Deixe marinar entre 12 e 15 minutos;						
5.	Reserve.						
Sequência da Montagem:							
1.	Sirva no prato de serviço juntamente da tortilha e as folhas do agrião.						
2.	tortilha						
3.	agrião						
4.	tartare						
Equipamentos e Utensílios:							
Faca de	Faca chef	Colher de sopa			Vasilhame de alumínio		
Balança de precisão							
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$		
	Peso da Porção:	54g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.3. Anexo 3 - Tortilha de trigo

Tortilha de trigo						
Tempo de preparo:				55min	Data:	27/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de trigo	g	21,87	1	21,87	5,29/kg	0,12
Sal	g	0,35	1	0,35	3,00/kg	0,10
Água	g	10,54	1	10,54	1,00/L	0,01
Óleo de soja	g	3,16	1	3,16	8,39/900Ml	0,03
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	0,26
Modo de preparo:						
1.	Leve a água ao micro-ondas até atingir temperatura por volta de 35°C;					
2.	Junte todos os ingredientes e misture até obter uma massa lisa;					
3.	Deixe descansar por 30 minutos envolta em plástico filme;					
4.	Porcione a massa em bolinhas de 12g e deixe descansar mais 10 minutos;					
5.	Abra a massa em discos de cerca de 2mm de espessura;					
6.	Em uma sautese em fogo médio, posicione as tortilhas separadamente, quando o fundo estiver dourado, vire a tortilha e repita o processo.					
Sequência da Montagem:						
1.	Sirva no prato de serviço, com as folhas de agrião e o tartare de tilápia por cima.					
Equipamentos e Utensílios:						
Balança de precisão	Bowl		Sautese		Garfo	
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção:	36g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

6.4 Anexo 4 - Entrada: Sobrevivência

		Sobrevivência					
Tempo de preparo:				5min		Data:	27/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	de Fator Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Tartare de tilápia	g	54	1	54	3,65	3,65	
Tortilha	Us	3	1	3	0,26	0,26	
Folhas de agrião	g	5	1,78	8,9	5,39/Mç	0,24	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste						Custo Total:	4,15
Modo de preparo:							
1.	Assim que estiver totalmente cozida e tortilha, molde-as levemente no formato de taco;						
2.	Coloque as folhas de agrião na tortilha;						
3.	Coloque o tartare já marinado sobre o agrião;						
4.	Dobre a tortilha sem apertar;						
5.	Sirva imediatamente no prato de serviço.						
Sequência da Montagem:							
1.	Tortilha;						
2.	Agrião						
3.	Tartare de tilápia						
Equipamentos e Utensílios:							
Colher	Prato de serviço						
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$	4,15	Margem de Contr \$	1,04	
	Peso da Porção:	92g	Preço Venda \$	25,00	Margem de Contr.%	25%	
Interpretação do prato:							
Considerando os hábitos alimentares dos povos pré-históricos, a entrada utiliza ingredientes majoritariamente crus ou naturais. Inspirada no estilo de vida de “caça e coleta” dos povos nômades, bem como na descoberta do fogo reproduzida por meio da tortilha cozida sem a necessidade de técnicas ou utensílios complexos.							

6.5 Anexo 5 - Carré

Carré de cordeiro							
Tempo de preparo:				5h/10min	Data:	25/10/25	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Carré de cordeiro	us	1	1	1	59,90/kg	8,99	
Água	ml	200	1	200	1,00/l	0,20	
Sal	g	15	1	15	3,00/kg	0,45	
Alecrim	g	7	1	7	19,90/kg	1,40	
Alho	g	13,89	1,08	15	9,50/kg	1,42	
Pimenta do reino	g	3	1	3	29,90/kg	0,90	
Limão	us	1	1	1	3,99/kg	2,60	
Óleo de soja	ml	5	1	5	8,39/l	0,42	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	16,38	
Modo de preparo:							
1.	Submerja a peça de carré na água com sal;						
2.	Deixe descansar na salmoura por 4 a 12 horas;						
3.	Remova o carré da salmoura;						
4.	Amasse o alho grosseiramente junto com a pimenta do reino, alecrim e limão;						
5.	Cubra o carré com a mistura de temperos, e deixe marinar por 1 hora;						
6.	Remova o carré da marinada, e frite até atingir 65C° no ponto mais grosso da carne.						
Sequência da Montagem:							
1.	Sirva no prato de serviço, junto dos raviolones, os tomates e molho de hortelã.						
Equipamentos e Utensílios:							
Vasilha Rasa	Pilão e mortar		Sautese			Pegador	
VENDA	N° de Porções:	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$		
	Peso da Porção:	150g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		


6.6 Anexo 6 - Raviolone

Raviolone							
Tempo de preparo:				40min	Data:		25/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Farinha de trigo	g	100	1	100	4,99	0,49	
Ovo	us	1	1	1	12,00/12Us	1,00	
Sal	g	7	1	7	3,00/kg	0,21	
Ricota	g	175	1	175	35,90/kg	6,28	
Espinafre	g	200	1,78	112	4,00/kg	0,80	
Manteiga	g	30	1	30	36,00/kg	1,08	
Tomate Cereja	g	60	1	60	7,80/kg	0,47	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:		10,33
Modo de preparo:							
1.	Em um bowl, misture a farinha, ovo e 2g de sal até formar uma massa homogênea;						
2.	Forme uma bola, e reserve em plástico filme por cerca de 10 minutos;						
3.	Separe e branqueie as folhas do espinafre;						
4.	Em um processador, bata o espinafre, a ricota, a manteiga e 5g de sal;						
5.	Abra a massa com um rolo, e corte em círculos de 8g;						
6.	Fracione 10g de recheio por massa;						
7.	Cubra com outro círculo de massa, umedecendo as pontas para que se grudem.						
8.	Cozinhe em água fervendo por 4 a 6 minutos, até que esteja al dente;						
9.	Refogue com os tomates cereja.						
Sequência da Montagem:							
1.	Sirva no prato de serviço, junto do carré e o molho de hortelã.						
Equipamentos e Utensílios:							
Bowl	Processador		Panela		Sautese		
VENDA	Nº de Porções:	6	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$		
	Peso da Porção:	28g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.7 Anexo 7 - Molho de Hortelã

Molho de Hortelã							
Tempo de preparo:				5min	Data:		25/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Hortelã	mç	1	1	1	3,99/mç	3,99	
Folhas de Manjericão	g	31	1,52	20,39	9,50/mç	2,95	
Azeite	ml	120	1	120	65,90/l	7,90	
Mel	g	15	1	15	38,00/kg	0,57	
Sal	qb				3,00/kg	0,15	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste						Custo Total:	15,56
Modo de preparo:							
1.	Em um processador, triture a hortelã e o manjericão grosseiramente;						
2.	Misture o mel, azeite e sal;						
3.	Sirva sob carré no prato de serviço.						
Equipamentos e Utensílios:							
Processador	Ramekin						
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$			Margem de Contr \$	
	Peso da Porção:	170g	Preço Venda \$			Margem de Contr.%	

6.8 Anexo 8 - Prato principal: Criação

		Criação					
Tempo de preparo:				40min	Data:	25/10/25	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Carré Temperado	us	1	1	1	16,38/us	16,38	
Raviolone	us	1	1	1	1,72	5,16	
Molho de Hortelã	g	7	1	7	91,73/kg	0,09	
Manteiga	g	15	1	15	36,00/kg	0,54	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	19,17	
Modo de preparo:							
1.	Prepare o carré como descrito em seu receituário;						
2.	Remova o carré da sautese, adicionando um pouco de manteiga se necessário;						
3.	Refogue os tomates cereja que acompanham o raviolone;						
4.	Adicione os raviolones cozidos na panela, adicionando um pouco da água do cozimento;						
5.	Assim que a água deglacear levemente o fundo da panela e envolver levemente os raviolones, remova-os do fogo;						
6.	Emprate com o molho de hortelã e o carré.						
Sequência da Montagem:							
1.	Carré posicionado à esquerda do prato, com uma pequena quantidade do molho de hortelã sobre o mesmo;						
2.	Posicione os raviolones à direita, alternando entre os tomates cereja e a massa.						
Equipamentos e Utensílios:							
Sautese	Concha		Pinças				
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$	19,17	Margem de Contr \$	4,79	
	Peso da Porção:	165g	Preço Venda \$	55,00	Margem de Contr. %	25%	
Interpretação do prato:							
Representa a obra “Criação de Adão”, o carré representa Adão e referenciando também sua costela removida, com o raviolone recheado posicionado como Deus, com os tomates cereja fazendo referência à capa de Deus na obra, se assemelhando a um cérebro humano.							

6.9 Anexo 9 - Bolo de amêndoas

Bolo de amêndoas							
Tempo de preparo:				40min	Data:		27/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Manteiga	g	70	1	70	36,00/kg	2,52	
Amêndoa laminada	g	35	1	30	128,99/kg	4,51	
Açúcar	g	70	1	70	4,00/kg	0,24	
Ovos	g	37,5	1	37,5	12,00/12us	2,00	
Essência de Baunilha	qb	qb	1	qb	8,00/30ml	0,10	
Farinha de trigo	g	5	1	5	5,29/kg	0,02	
Açúcar	g	10	1	10	4,00/kg	0,04	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	9,53	
Modo de preparo:							
1.	Coloque a manteiga e 60g de açúcar em um bowl e misture até virar um creme esbranquiçado;						
2.	Triture 30g de amêndoas e reserve os outros 5g. Adicione os 30g de amêndoas trituradas a manteiga e açúcar;						
3.	Misture os ovos e as gemas e adicione ao creme de manteiga pouco a pouco, batendo bem;						
4.	Adicione a baunilha e o trigo, misture;						
5.	Em um bowl separado, bata as claras em neve e acrescente 10g de açúcar.						
6.	Misture o creme de manteiga com o açúcar e claras delicadamente;						
7.	Despeje a mistura final em uma forma com papel manteiga, adorne a parte de cima com as amêndoas restantes e asse em um forno pré-aquecido a 170°C por 10min;						
8.	Diminua a temperatura do forno para 150°C e asse o bolo por mais 25min;						
9.	Retire do forno e deixe esfriar;						
Sequência da Montagem:							
1.	Massa sablée;						
2.	Geleia de maçã com damasco;						
3.	Bolo de amêndoas;						
4.	Massa sablée;						
5.	Creme fondant.						
Equipamentos e Utensílios:							
Fouet	Bowls		Espátula		Mixer		
Balança de	Papel manteiga		Assadeira				
VENDA	Nº de Porções:	2	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$		
	Peso da Porção:	121,25	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.10 Anexo 10- Patê Sablée

Patê Sablée							
Tempo de preparo:				30min	Data:	27/10/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Manteiga	g	25	1	25	36,00/kg	0,90	
Amêndoas trituradas	g	7,5	1	7,5	128,99/kg	0,97	
Açúcar de confeitiro	g	25	1	25	10,00/kg	0,25	
Ovos	g	12,5	1	12,5	12,00/12us	1,00	
Farinha de trigo	g	52,5	1	52,5	5,29/kg	0,28	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	3,40	
Modo de preparo:							
1.	Misture em um bowl as amêndoas trituradas, o açúcar de confeitiro e a farinha de trigo;						
2.	Corte a manteiga gelada em cubos e adicione a mistura, misturando delicado tudo com a ponta dos dedos, até chegar em uma consistência de areia;						
3.	Adicione os ovos de pouco em pouco, até formar uma massa mais consistente e firme;						
4.	Embale a massa em plástico filme, e leve para resfriar;						
5.	Após resfriada, abra a massa isolada em plástico filme, para não grudar, com um rolo de massa até ela tem 3mm de finura;						
6.	Com um cortador redondo, corte 3 partes da massa, as disponha em uma assadeira com silpat e asse a 170°C por 10min;						
7.	Retire do forno e deixe esfriar						
Sequência da Montagem:							
1.	Massa sablée;						
2.	Geleia de maçã com damasco;						
3.	Bolo de amêndoas;						
4.	Massa sablée;						
5.	Creme fondant.						
Equipamentos e Utensílios:							
Assadeira	Bowls		Silpat			Mixer	
Balança de precisão	Plástico filme						
VENDA	Nº de Porções:	4	Custo Unit. \$			Margem de Contr \$	
	Peso da Porção:	30g	Preço Venda \$			Margem de Contr.%	


6.11 Anexo 11 - Geleia de Maçã com Damasco

Geleia de Maçã com Damasco							
Tempo de preparo:				20min	Data:	27/10/25	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Maçã	g	484,5	1,25	323	15,00/kg	4,84	
Damasco	g	80	1	80	153,99/kg	12,31	
Açúcar	g	75	1	75	4,00/kg	0,30	
Limão	us	0,5	1	0,5	3,99/kg	0,67	
Canela	g	5	1	5	10,59/500g	0,10	
Água	ml	100	1	100	1,00/l	0,10	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	18,32	
Modo de preparo:							
1.	Corte as maçãs e os damascos em pedaços pequenos;						
2.	Em uma panela, misture as maçãs, açúcar e água e cozinhe em fogo médio, mexendo de tempos em tempos, até as maçãs amolecerem;						
3.	Adicione o limão, canela e damasco, misture e desligue o fogo;						
4.	Embalde a massa em plástico filme, e leve para resfriar;						
5.	Com um mixer, triture a geleia até chegar a uma textura mais lisa;						
6.	Coloque em um bowl e resfrie.						
Sequência da Montagem:							
1.	Massa sablée;						
2.	Geleia de maçã com damasco;						
3.	Bolo de amêndoas;						
4.	Massa sablée;						
5.	Creme fondant.						
Equipamentos e Utensílios:							
Panela	Bowls		Espátula		Mixer		
Balança de precisão							
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$		
	Peso da Porção:	639,5g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.12 - Anexo 12 - Creme Fondant

Creme Fondant							
Tempo de preparo:				5min	Data:	27/10/25	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Açúcar de confeitador	g	150	1	150	10,00/kg	1,50	
Leite	g	27	1	27	4,00/l	0,11	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	1,61	
Modo de preparo:							
1.	Misture o açúcar de confeitador com o leite.						
Sequência da Montagem:							
1.	Massa sablée;						
2.	Geleia de maçã com damasco;						
3.	Bolo de amêndoas;						
4.	Massa sablée;						
5.	Creme fondant.						
Equipamentos e Utensílios:							
Fouet	Bowls		Balança de precisão				
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$			Margem de Contr \$	
	Peso da Porção:	120g	Preço Venda \$			Margem de Contr.%	

6.13 Anexo 13 - Sobremesa: Surreal

		<h3>Surreal</h3>				
Tempo de preparo:				5min	Data:	27/10/25
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Bolo de amêndoas	Us	1	1	1	9,53/2Us	4,76
Pâte sablée	Us	2	1	2	3,40/3Us	2,26
Geleia de maçã e damasco	g	50	1	50	18,32/639,5g	0,92
Creme fondant	g	120	1	120	1,61/120g	1,61
Corante roxo	Qb	Qb	1	Qb	6,00/10ml	0,10
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	9,65
Modo de preparo:						
1.	Em um prato, empilhe uma massa sablée, a geleia de maçã e damasco, o bolo de amêndoas e outra massa sablée;					
2.	Com uma colher despeje o creme fondant em cima da torta e nas laterais;					
3.	Utilizando um pincel, desenhe um relógio em cima da sobremesa usando o corante como tinta;					
4.	Sirva logo em seguida.					
Sequência da Montagem:						
1.	Massa sablée;					
2.	Geleia de maçã com damasco;					
3.	Bolo de amêndoas;					
4.	Massa sablée;					
5.	Creme fondant.					
Equipamentos e Utensílios:						
Prato	Bowls		Espátula		Pincel	
VENDA	Nº de Porções:	1	Custo Unit. \$	9,65	Margem de Contr \$	2,41
	Peso da Porção:	306,5g	Preço Venda \$	35,00	Margem de Contr.%	25%
Interpretação do prato:						
Sabores, ingredientes e técnicas clássicas usadas de forma contemporânea para criar a figura de algo familiar, neste caso um relógio, que se distorce como na obra de inspiração a persistência da memória.						