

## RESTAURANTE CORALINA - A COZINHA DOS AFETOS

Elaine Cristine de Oliveira<sup>1</sup>  
Fabiana Celli Marchina<sup>2</sup>  
Rita de Cássia Arênas Rodrigues<sup>3</sup>  
Pércia Helena Sabbag<sup>4</sup>

### Resumo

O estudo trata-se de um trabalho desenvolvido na disciplina de Projeto de Criação em Alimentos e Bebidas, que tem como intuito realizar um plano de negócios, que trata da elaboração de um restaurante, com a criação de um *menu* de 3 tempos, que condiz com a criação desse negócio. O trabalho apresenta a criação do Coralina, um restaurante baseado no conceito de *comfort food*, cuja proposta é proporcionar uma experiência sensorial e afetiva por meio de sabores, aromas e ambientação que remetam às memórias familiares. A análise do mercado de Avaré mostrou a ausência de estabelecimentos que valorizem esse tipo de gastronomia, reforçando a viabilidade do projeto. Inspirado na vida e na obra de Cora Coralina, o restaurante utiliza elementos decorativos nostálgicos, arquitetura de referência histórica e um cardápio composto por pratos tradicionais com forte apelo emocional. O plano de negócios define como missão oferecer uma “viagem no tempo”, com visão de se tornar referência regional em acolhimento e comida afetiva. O menu desenvolvido inclui entrada, prato principal e sobremesa, todos elaborados para despertar memórias gustativas e afetivas dos clientes.

**Palavras- chave:** Comfort food; Memória afetiva; Experiência sensorial; Gastronomia afetiva; Cora Coralina.

---

<sup>1</sup> Discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia -Instituto Federal de Educação, Ciência, e Tecnologia-Campus Avaré – Email elainecristeneg@hotmail.com

<sup>2</sup> Discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia -Instituto Federal de Educação, Ciência, e Tecnologia-Campus Avaré – Email fabianacelli01@gmail.com

<sup>3</sup> Discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia -Instituto Federal de Educação, Ciência, e Tecnologia-Campus Avaré – Email ritadecassiaarenas@gmail.com

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

## 1. Introdução

Para o desenvolvimento deste trabalho, buscou-se criar um restaurante baseado no conceito de *comfort food ou comida afetiva*, que para Wansink, Cheney e Chan (2003, p. 739), “comfort food são comidas cujo consumo evoca um estado de conforto psicológico e de prazer para a pessoa”, com foco na experiência imersiva dos comensais — desde o ambiente até os pratos servidos. Segundo Jane Lutti:

Receitas e sabores nos imprimem memórias, registros mnemônicos capazes de fortalecer e fixar a imagem que se tem de uma determinada pessoa, circunstância ou acontecimento. Por isso impactam, gravam, fortalecem, marcam, registram por meio do sabor e do momento. (LUTTI, 2021, p.31)

Ao analisar a cidade de Avaré e fazer uma busca junto à Associação Comercial de Avaré, constatou-se a carência de empreendimentos que explorem esse tipo de ambiente e alimentação. Sendo assim, surgiu a proposta de criação de um bistrô de comida afetiva, cujo objetivo é proporcionar uma verdadeira viagem no tempo, com um menu que desperte memórias afetivas por meio de sabores e momentos especiais.

Vale ressaltar que a proposta deste estabelecimento vai além de oferecer uma alimentação tradicional e familiar; trata-se também de uma experiência sensorial, em que o cliente se sinta acolhido desde o momento em que entrar no ambiente — por meio de elementos como a decoração, os móveis, até provar os pratos cheios de aroma, que remetem à casa dos avós, despertando emoções e oferecendo uma sensação de aconchego e acolhimento. Nesse espaço as pessoas podem ter a sensação de segurança, de ter suas necessidades atendidas através da comida e de um ambiente também acolhedor.

Nina Horta, em seu livro *Não é Sopa*, traz uma breve definição sobre a comida que alimenta não apenas o corpo, mas também a alma:

Comida de alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora de dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão pururuca, nem um menu *nouvelle* seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, e lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panaceia sagrada a resolver os problemas de náusea existência. (HORTA, 2020, p.19)

Para o nome do estabelecimento, foi escolhido *Coralina*, para homenagear uma das grandes poetisas brasileiras, símbolo de força e resistência: Cora Coralina, que também era

doceira. A inspiração surgiu quando as sócias - proprietárias do negócio se depararam com o seguinte trecho do poema “Todas as Vidas” de seu livro *Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*:

“... Vive dentro de mim  
a mulher cozinheira.  
Pimenta e cebola.  
Quitute bem feito.  
Panela de barro.  
Taipa de lenha.  
Cozinha antiga  
toda pretinha.  
Bem cacheada de picumã.  
Pedra pontuda.  
Cumbuco de coco.  
Pisando alho-sal.”  
(CORALINA, 2023, p.32)

Anna Lins dos Guimarães Peixoto Bretas (1889–1985), que usava como pseudônimo Cora Coralina, considerada uma das maiores poetisas brasileiras, teve seu primeiro livro publicado aos 76 anos, mesmo escrevendo poemas desde a adolescência. Quando Cora retorna para seu estado de Goiás para acompanhar o inventário de sua mãe, decide comprar a parte dos outros herdeiros da propriedade onde cresceu. Ela demorou 20 anos para conseguir comprar a casa.

Cora dizia-se poeta por acaso e doceira por convicção e necessidade. Para que conseguisse dinheiro, passou a fazer doces caseiros. Cora colhia as frutas do seu quintal e fazia os doces no fogão a lenha. Todos eram feitos em autênticos tachos de cobre, que produziram doces de laranja, figo, mamão verde, banana, goiaba, cidra, abóbora, batata com leite de coco e doce de leite. (PASSOS, 2023)

Diante de todo o exposto e as características elencadas, apresenta-se a seguir o plano de negócios.

## 2. Plano de Negócios

Ao idealizar o empreendimento, chegou-se ao entendimento que a missão é proporcionar uma verdadeira viagem no tempo, com um menu que desperte memórias afetivas por meio de sabores e momentos especiais.

Oferecendo uma alimentação tradicional e familiar, com uma experiência sensorial, em que o cliente se sinta acolhido quando entra no ambiente por meio de elementos como a decoração, os móveis, principalmente, o aroma que remete à casa dos avós.

Seguindo essa linha de raciocínio, entende-se que a visão do empreendimento do restaurante *CORALINA*, é ser um ponto de referência para futuros empreendedores da cidade, onde ao pensar em uma comida boa e um ambiente agradável e acolhedor, seja o primeiro nome a se lembrar. Que se torne um estabelecimento de tradições entre os comensais, passando de geração em geração

### 2.1 Análise de mercado

Busca-se um público-alvo de pessoas acima de 35 anos, em sua maioria, famílias, mas também que receba empresários, profissionais liberais, moradores locais e turistas. O que faz esses clientes frequentarem o estabelecimento é a qualidade dos produtos e serviços, e o atendimento. Como estratégia de marketing, as sócias optaram por trabalhar com as redes sociais, propagandas audiovisuais, outdoors, participação em feiras gastronômicas e eventos *soft open*.

Quanto à estrutura, idealizou-se um ambiente aconchegante, com o uso predominante de madeira, mesas grandes e retangulares, e elementos decorativos como tachos, lamparinas, painéis antigos, cristaleiras com louças e utensílios antigos, porta-retratos com fotos de família, plantas e um espaço infantil com jogos e brincadeiras tradicionais, como bugalha,

pião, dominó e brinquedos de madeira. Essa decoração contribuirá para a imersão sensorial das famílias, proporcionando uma experiência marcada pelo conforto e pelo afeto.

Buscando manter um estilo nostálgico, optou-se por um logotipo (Figura 1) seguindo essa linha, mantendo cores mais terrosas que combinam com a decoração e ambientação do restaurante. Para inspiração da fachada (Figura 2), usou-se como referência, um imóvel localizado à rua Mato Grosso, datado de 1925, no centro de Avaré. Que tem como características do estilo eclético com influência do *art nouveau*, muito comum nas construções brasileiras, principalmente no interior paulista e em bairros antigos de grandes centros, na primeira metade do século XX (entre as décadas de 1910 e 1940).

As características que marcam esse estilo se dão pelos seguintes elementos, fachada simétrica com ornamentação em relevo e arabescos, janelas com venezianas de madeira e molduras trabalhadas, frontão curvo no topo da fachada, com molduras decorativas e um elemento central ovalado. Esse estilo arquitetônico deu-se início no Brasil, por influência do arquiteto sueco Carlos Ekman, onde consagrou-se na história da arquitetura brasileira com a construção do edifício da Vila Penteado de 1902 (AMADO, 2024).

**Figura 1. Logotipo**



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

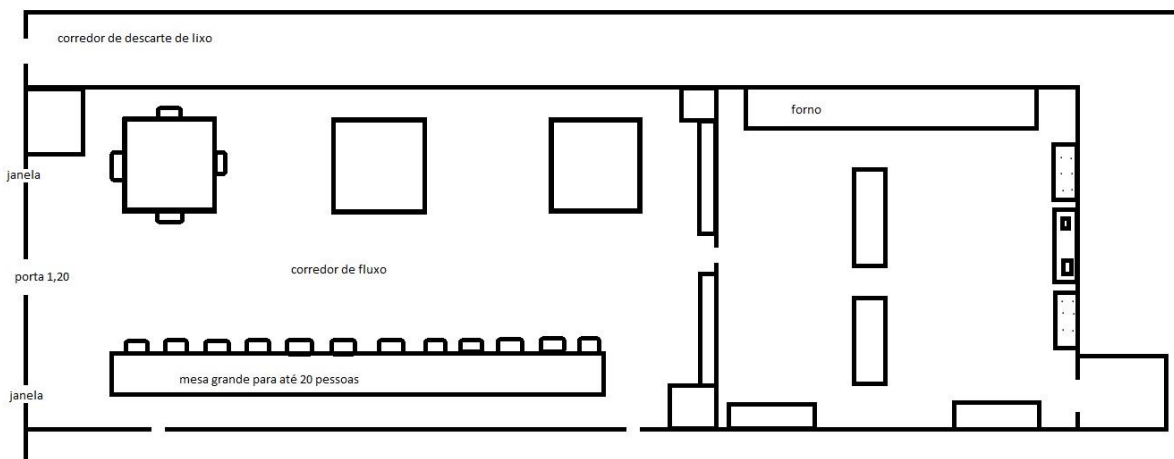
**Figura 2. Fachada do restaurante**



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

Pensou-se em um lugar não muito grande, que fosse aconchegante e ao mesmo tempo com um bom espaço para o fluxo de comensais e colaboradores. A ideia de se ter uma mesa grande que comporte até 20 pessoas é para trazer a sensação de reuniões em família, como os almoços de domingo, feriados, Natal, aniversários e Ano Novo.

**Figura 3. Planta baixa**



Fonte: Autores, 2025.

### 3. Desenvolvimento de menu

Ao pensar no cardápio, levou-se em consideração a criação de pratos que remetessem a sabores capazes de despertar tanto a memória gustativa quanto o aconchego que foi se perdendo ao longo do tempo.

Na classificação de pratos afetivos, consideraram-se aqueles tradicionalmente consumidos nas casas de familiares, preparados com ingredientes como frango, batata, fubá, carnes, queijos, goiabada, entre outros. Por se tratar de um estabelecimento voltado à *comfort food*, decidiu-se que, além da comida ser afetiva, os nomes dos pratos também seguiriam essa proposta, recebendo apelidos carinhosos inspirados nas avós. Pensando nisso, chegou-se a um cardápio repleto de sabor (Anexo 1), que será apresentado a seguir.

#### 3.1. Entrada - “Vovó Madá”

Como entrada (Figura 4), pensou-se inicialmente em um bolinho de arroz com apresentação diferenciada, acompanhado de salada de batata. No entanto, ao analisar melhor essa opção, percebeu-se que não seria viável devido ao excesso de carboidratos. Assim, optou-se por algo ainda mais afetivo, remetendo aos tradicionais almoços de domingo, como o frango assado com salada de batatas (Anexo 2).

O prato consiste em um frango moído, temperado e assado (ou seco no forno) em uma placa até obter uma textura crocante e com sabor de frango assado (Anexo 3), com leve defumado, acompanhado de uma salada de batatas cremosa (Anexo 4), temperada com uma maionese clássica (Anexo 5).

A ideia era trazer uma salada de batata com frango assado, que remetesse aos almoços de domingo, com a mesa repleta de aconchego, sabor e família.

Chegou-se assim ao prato final com o crocante de frango e a salada de batata, que ao experimentar os dois juntos, encontra-se uma explosão de sabores e sensações nostálgicas.

**Figura 4 – “Vovó Madá”**



Fonte: Autores, 2025.

### **3.2. Prato Principal - “Vô Dedé”**

Um prato elaborado no calor e no aconchego de casa de vó (Figura 5) (Anexo 6). Consiste em uma polenta cremosa (Anexo 7), servida com carne desfiada (Anexo 8), cozida lentamente para extrair o máximo de sabor. O resultado é uma textura macia e um caldo saboroso e encorpado, do qual uma parte é utilizada no preparo da própria polenta, agregando ainda mais sabor ao prato.

**Figura 5. “Vô Dedé”**



Fonte: Autores, 2025.

### 3.3 Sobremesa - “Vovó Julieta”

Ao criar o menu, buscou-se por sobremesas que fossem simples e tradicionalmente consumidas com as avós. Em um primeiro momento, pensou-se em bolinho de chuva com recheio de goiabada e queijo. No entanto, durante os testes, verificou-se que a textura e a aparência não agradaram, pois os bolinhos ficaram escuros por fora e crus por dentro.

Por essa razão, procuraram-se outros doces afetivos que pudessem harmonizar em sabor e textura tanto com a goiabada quanto com o queijo. Pensando nisso, decidiu-se acrescentar um elemento crocante, chegando-se ao biju — uma casquinha crocante, delicada e doce na medida certa. Para essa sobremesa, foi utilizada uma massa conhecida como *feuilletine* (Anexo 10), que é assada em uma fina camada. Após esse processo, quando combinada aos demais ingredientes, proporciona uma verdadeira explosão de sabores.

Já com relação ao épico Romeu e Julieta, pensou-se em algo saboroso, mas não no formato tradicional (Anexo 9). A partir daí desenvolveu-se duas mousses, que são ao mesmo tempo clássicas, aeradas e saborosas (Figura 7). Para a produção da mousse de goiabada, foi derretida com um pouco de água até atingir uma consistência cremosa, sendo incorporado creme *fouettée* (creme de leite batido) (anexo 11). Para a mousse de queijo, com uma preparação mais simples, bastou acrescentar o creme *fouettée* ao *cream cheese* (anexo 12).

**Figura 7. “Vovó Julieta”**



Fonte: Autores, 2025.

## 4. Considerações Finais

Durante e após os testes aplicados, as sócias puderam observar que as produções apresentadas são de fácil execução, sendo possível reproduzi-las por quaisquer outras pessoas que estejam dispostas a terem uma experiência gastronômica completa.

A visão do empreendimento é tornar-se referência na cidade, sendo lembrado pela combinação entre comida caseira de qualidade e atmosfera familiar, consolidando-se como um espaço tradicional entre gerações.

A análise de mercado identifica como público-alvo pessoas acima de 35 anos, especialmente famílias, além de empresários, profissionais liberais, moradores locais e turistas. As estratégias de marketing incluem o uso de redes sociais, materiais audiovisuais, outdoors e participação em eventos gastronômicos. Para fortalecer a proposta afetiva, a estrutura do restaurante foi planejada com decoração nostálgica — madeira, louças antigas, cristaleiras, objetos tradicionais e espaço infantil — criando um ambiente imersivo e confortável. A identidade visual e a fachada seguem referências arquitetônicas do estilo eclético com influência *art nouveau*, utilizando cores terrosas e elementos históricos que reforçam o conceito de memória e afeto.

Considera-se que o menu apresentado seja de grande aceitação pelo público de Avaré, sobretudo pela falta de um restaurante com essa temática na cidade.

## 5. Referências

- AMADO, Marina Rodrigues. Carlos Ekman e o ecletismo na arquitetura paulistana. 2024. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2024. doi: 10.11606/T.16.2024.tde-30012025-133844.
- CORALINA, Cora. Poemas dos becos de Goiás e estórias mais. 24. ed. Salvador: LDM, 2023.

Horta, Nina. Não é sopa: crônicas e receitas de comida / Nina Horta — São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

LUTTI, Jane M. G. Ensaio sobre a cozinha afetiva / Jane M. G. Lutti – São Paulo: Labrador, 2021.

PASSOS, L. L. C. Rituais de hospitalidade no caminho de Cora Coralina: protagonismos das anfitriãs de meios de hospedagem em povoados Goianos. Tese de Doutorado. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2023.

WANSINK, Brian; CHENEY, Matthew Michael; CHAN, Nina. "Explorando as preferências por comida reconfortante em diferentes faixas etárias e gêneros" (23 de maio de 2003). *Physiology & Behavior* 79.4 (2003): 739-747. Disponível em SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2474753>

## **6. Anexos**

### **6.1. Anexo 1. Menu**




**CORALINA**  
RESTAURANTE

**ENTRADA**  
Vovó Madá  
Salada de batatas com maionese caseira e crocante de frango

**PRATO PRINCIPAL**  
Vô Dedé  
Polenta cremosa com carne desfiada ao vinho tinto

**SOBREMESA**  
Vovó Julieta  
Mousses Romeu e Julieta com feuilletine

## 6.2. Anexo 2. Vovó Madá

		<b>VOVÓ MADÁ</b>				
<b>Tempo de preparo:</b>				1:30h	<b>Data:</b>	02/12/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Liquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Crocante de frango	Kg	433g	1	433g	R\$ 0,72	<b>R\$ 11,83</b>
Salada de batata	Kg	551g	1	551g	R\$ 3,00	<b>R\$ 9,00</b>
Molho de maionese	Kg	124g	1	124g	R\$ 4,13	<b>R\$ 12,40</b>
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$ 33,33</b>
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Colocar a porção da salada em um prato com 2 lascas do crocante de frango					
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	5	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$11,11	<b>Margem de Contr</b>	<b>\$</b>
	<b>Peso da Porção :</b>	100g	<b>Preço Venda \$</b>	R\$ 30,00	<b>Margem Contr.%</b>	<b>de</b>

## 6.3. Anexo 3. Crocante de Frango

<b>CROCANTE DE FRANGO</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>				1:30h	<b>Data:</b>	02/12/2025
<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>
Peito de Frango	kg	370g	1,35	499,5g	R\$6,79	R\$9,17
Lemon Pepper	kg	1g	1	1g	R\$0,10	R\$0,10
Páprica Picante	kg	2g	1	2g	R\$0,10	R\$0,10
Fumaça em Pó	kg	1g	1	1g	R\$0,10	R\$0,10
Sal	kg	1g	1	1g	R\$0,10	R\$0,10
Ovos	kg	40g	1	40g	R\$1,88	R\$1,88
Azeite	kg	2g	1	2g	R\$0,20	R\$0,20
Polvilho Azedo	kg	16g	1	16g	R\$0,18	R\$0,18
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$ 11,83</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Leve e bata todos os ingredientes no processador ou liquidificador, até obter uma mistura homogênea.					
2.	Após esse processo, coloque um uma assadeira forrada com silpat (tapete de silicone), fazendo uma fina camada.					
3.	Leve para assar/secar em forno pré aquecido a 160° por aproximadamente 40 minutos (dependendo do forno), tempo esse para atingir a crocância.					
4.	Retire do forno e reserve, até o momento de usar.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Utilizado para finalizar e dar altura ao prato.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Mixer	Silpat		Forno		Rolo De Massa	
Assadeira						
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	30	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$0,36	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>		<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Contr.%</b>	


## 6.4. Anexo 4. Salada de batatas

<b>SALADA DE BATATA</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>				1h	<b>Data :</b>	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Batata	kg	200g	1,16	232g	R\$2,38	R\$2,76
Cenoura	kg	150g	1,17	175g	R\$0,39	R\$ 0,45
Ervilha	kg	100g	1,03	103g	R\$2,99	R\$3,08
Milho	kg	80g	2,53	200g	R\$1,00	R\$2,50
Cheiro verde	kg	20g	1,1	22g	R\$0,10	R\$0,11
Pimenta do Reino	kg	1g	1	1g	R\$0,10	R\$0,10
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$9,00</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Descasque a batata e cenoura, corte em brunoise e leve para cozinhar, até ficar macias e reserve.					
2.	Passe a ervilha por água quente e acrescente aos legumes reservados, acrescente o milho, cheiro verde reservado, sal e pimenta.					
3.	Mexa bem e amasse uma parte dessa salada para dar cremosidade a mesma.					
4.	Finalize com o molho de maionese reservada e sirva com o crocante de frango.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Cama de salada de batata acrescida de maionese e lasca de crocante de frango.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Panela	Faca		Espátula		Bowl	
<b>VENDA</b>	N° de Porções :	3	Custo Unit. \$	R\$3,00	Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

## 6.5. Anexo 5. Molho maionese

<b>MOLHO DE MAIONESE</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>				15 m	<b>Data :</b>	02/12/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Liquid a</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Gema Pasteurizada	kg	16g	1	16g	R\$0,80	R\$0,80
Limão	kg	5g	1	5g	R\$0,10	R\$0,10
Mostarda Amarela	kg	2g	1	2g	R\$0,20	R\$0,20
Vinagre	kg	1g	1	1g	R\$0,20	R\$0,20
Azeite	kg	100g	1	100g	R\$11,00	R\$11,00
Sal	kg	qb	1	qb	R\$0,10	R\$0,10
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$12,40</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Primeiramente, pasteurize a gema da seguinte forma, leve uma panela ao fogo com água, até atingir a temperatura de 65°C, ao atingir essa temperatura desligue o fogo e acrescente o ovo e deixe-o por 3 minutos, decorrido esse tempo retire-o da água e separe a clara da gema.					
2.	Em um bowl, coloque a gema, mostarda, vinagre e limão, mexa bem com um fouet até espumar, após coloque o azeite aos poucos sem parar de mexer, até obter uma consistência cremosa, acerte o sal e reserve					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Utilizado para agregar cremosidade ao preparo.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Panela	Termômetro		Fouet		Bowl	
<b>VENDA</b>	<b>N° de Porções :</b>	3	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$4,13	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>		<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Contr.%</b>	

## 6.6. Anexo 6 – Vô Dedé

		<b>Vô Dedé</b>				
<b>Tempo de preparo:</b>				20 minutos	<b>Data :</b>	02/12/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Liquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Polenta	Kg	100g	1	100g	R\$ 1,58	R\$ 4,75
Fraldinha	kg	370g	1	370g	R\$ 9,00	R\$ 27,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$ 31,75</b>
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Faz um cama com a polenta, acrescenta-se a carne desfiada ao centro e a redução do caldo em cima					
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	3	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$ 10,58	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>	160g	<b>Preço Venda \$</b>	R\$ 85,00	<b>Margem de Contr.%</b>	


## 6.7. Anexo 7. Polenta Cremosa

POLENTA						
<b>Tempo de preparo:</b>				20 minutos	<b>Data :</b>	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Fubá	kg	100g	1	100g	R\$0,60	R\$0,60
Parmesão Ralado	kg	25g	1	25g	R\$3,74	R\$3,74
Sal	kg	2g	1	2g	R\$0,10	R\$0,10
Água	l	qb	1	qb	R\$0,10	R\$0,10
Caldo de Carne	l	700ml	1	700ml	R\$0,10	R\$0,10
Ceboleto	und	2 und	1	2 und	R\$0,10	R\$0,10
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$4,75</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Hidrate o fubá, com o caldo da carne reservado.					
2.	Leve a panela, cozinhando sem parar de mexer e vá acrescentando água aos poucos até o cozimento completo do fubá, o que levará em torno de 20 minutos.					
3.	Após esse tempo, acrescente o queijo parmesão, mexa até dissolver e para finalizar acrescente uma colher de manteiga gelada, o que dará mais cremosidade ao preparo.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Será utilizado como uma base para a carne.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Bowl	Panela		Espátula de silicone			
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	3	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$1,58	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>		<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Contr.%</b>	

## 6.8. Anexo 8. Carne desfiada

FRALDINHA						
Tempo de preparo:				4h	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquid a	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Fraldinha	g	370g	1,22	451,4g	R\$13,19	R\$16,08
Alho	g	30g	1,08	54g	R\$1,05	R\$1,89
Cebola	g	150g	1,64	246g	R\$0,42	R\$0,68
Vinho Tinto	l	100ml	1	100ml	R\$2,49	R\$2,49
Tomate	g	450g	1,43	643,5	R\$3,60	R\$5,15
Sal	g	7g	1	7g	R\$0,20	R\$0,20
Azeite	g	20g	1	20g	R\$0,20	R\$0,20
Farinha de Trigo	g	50g	1	50g	R\$0,12	R\$0,12
Água	l	3L	1	3l	R\$0,20	R\$0,20
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$27,01</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Corte a carne em pedaços médios e tempere com sal e pimenta, acrescente a farinha e massageie bem.					
2.	Em seguida aqueça uma panela com azeite e acrescente a carne, doure bem, retire da panela e reserve.					
3.	Na mesma panela coloque a cebola e deixe dourar, acrescente o alho em seguida, mexa bem e acrescente o tampe e em seguida o vinho.					
4.	Após coloque a carne reservada e vá colocando água aos poucos até cozinhar, quando a mesma ficar macia retire do fogo e reserve.					
5.	Pegue o caldo e divida em três partes.					
6.	Uma parte será usada para hidratar o fubá, outra voltará para a carne a última será feita uma redução com vinho.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Será utilizado como parte da montagem do prato					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Panela	Espátula de Silicone		Copo Medidor		Tábua de corte	
Facas	Descascador de legumes					
<b>VENDA</b>	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$	R\$9,00	Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

## 6.9. Anexo 9- Vovó Julieta

		<b>VOVÓ JULIETA</b>				
<b>Tempo de preparo:</b>				1 hora	<b>Data :</b>	02/12/2025
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Liquid a</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Feuilletine	Kg	100g	1	100g	R\$ 0,28	R\$ 2,84
Mousse de goiabada	Kg	120g	1	120g	R\$ 0,61	R\$ 2,42
Mousse de queijo	Kg	100g	1	100g	R\$ 1,17	R\$ 4,71
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$ 9,97</b>
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Faz-se uma cama de mousse de goiabada					
2.	Coloca-se quenelle de mouse de queijo					
3.	Finalize com pedaços de feuilletine e raspas de limão.					
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	4	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$ 2,49	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>	100g	<b>Preço Venda \$</b>	R\$ 40,00	<b>Margem de Contr.%</b>	

## 6.10. Anexo 10- Feuilletine

<b>FEUILLETINE</b>							
<b>Tempo de preparo:</b>				1 hora	<b>Data :</b>	02/12/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquid a	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Farinha de Trigo	g	25g	1	25g	R\$0,07	R\$0,07	
Açúcar Refinado	g	25g	1	25g	R\$0,10	R\$0,10	
Clara de Ovos	g	25g	1	25g	R\$1,08	R\$1,08	
Manteiga	g	25g	1	25g	R\$1,54	R\$1,54	
Raspas de Limão	g	1g	1	1g	R\$0,05	R\$0,05	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$2,84</b>	
<b>Modo de preparo:</b>							
1.	Bater as claras com o açúcar que deverá estar acrescido das raspas de limão, até obter uma mistura espumosa, após acrescentar a manteiga e a farinha.						
2.	Mexa bem até formar uma massa lisa e homogênea.						
3.	Em seguida, espalhe essa massa em uma assadeira forrada com silpat (tapete de silicone), deixando uma fina camada, leve para assar em forno pré aquecido a 160°C até dourar por mais ou menos 20 minutos, até dourar.						
4.	Retire do forno e deixe esfriar, quebre em pedaços e reserve.						
<b>Sequência da Montagem:</b>							
1.	Faz-se uma cama de mousse de goiabada						
2.	Coloca-se quenelle de mouse de queijo						
3.	Finalize com pedaços de feuilletine e raspas de limão.						
4.							
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>							
Bowl	Espátula de silicone		Espátula alisadora		Silpat		
Assadeira							
<b>VENDA</b>	Nº de Porções :	10	Custo Unit. \$	R\$0,28	Margem de Contr \$		
	Peso da Porção :	10g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

## 6.11. Anexo 11 - Mousse de Goiabada

MOUSSE DE GOIABADA						
Tempo de preparo:				1h	Data :	02/12/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Goiabada	g	50g	1	50g	R\$ 0,50	R\$ 0,50
Creme de leite Fresco	g	50g	1	50g	R\$1,72	R\$1,72
Água	g	20g	1	20g	R\$0,20	R\$0,20
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$2,42</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Pique a goiabada em quadradinhos e coloque num bowl (que possa ir ao micro-ondas) com água até derreter por completo.					
2.	Espere esfriar, acrescente o creme de leite fresco batido em ponto fouette e leve para gelar novamente até o momento de usar.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Base para a sobremesa					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Faca	Espátula		Balança		Bowl	
VENDA	Nº de Porções :	4	Custo Unit. \$	R\$0,61	Margem de Contr. \$	
	Peso da Porção :	30g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

## 6.12. Anexo 12 - Mousse de Queijo

<b>MOUSSE DE QUEIJO</b>						
<b>Tempo de preparo:</b>				1 hora	<b>Data :</b>	02/12/2025
<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>
Cream cheese	g	50g	1	50g	R\$ 2,99	R\$ 2,99
Creme de leite Fresco	g	50g	1	50g	R\$1,72	R\$1,72
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					<b>Custo Total:</b>	<b>R\$4,71</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Misture o cream cheese com o creme de leite fresco batido em ponto fouette.					
2.	Leve á geladeira para firmar, até o momento de servir.					
<b>Sequência da Montagem:</b>						
1.	Segunda camada, a qual será aplicada em forma de quenelle.					
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
Bowl	Espátula De Silicone		Balança			
<b>VENDA</b>	<b>N° de Porções :</b>	3	<b>Custo Unit. \$</b>	R\$1,57	<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>	50g	<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Contr. %</b>	