

ORIXÁ MASSALA – A FUSÃO ENTRE BRASIL E ÍNDIA

Ana Júlia Martignoni Trindade¹

Noah Taylor de Carvalho Zanicheli de Paula Augusto²

Pércia Helena Sabbag³

Resumo

O presente estudo, trata-se de um desenvolvimento de empreendimento de alimentos e bebidas, de característica de restaurante, intitulado "ORIXÁ MASSALA - A FUSÃO ENTRE BRASIL E ÍNDIA", com características de cozinha de fusão, localizado na cidade de Avaré, interior do estado de São Paulo. O objetivo principal do estudo foi analisar a cultura e a gastronomia indiana e sua adaptação ao cenário brasileiro para, a partir dessa base, propor a criação do empreendimento Orixá Massala. O restaurante se insere no contexto da rica miscigenação cultural e gastronômica histórica do Brasil, utilizando a culinária como um espaço de encontro criativo entre as tradições de ambas as nações. O Projeto de Criação em Alimentos e Bebidas válida a viabilidade do negócio, justificando-o pela ausência de estabelecimentos especializados em culinária indiana ou de fusão na localidade, o que configura uma oportunidade de mercado e inovação cultural. A proposta é voltada para um público-alvo de classe média alta, que busca uma experiência de alto padrão que transcenda a simples refeição. Como parte central do trabalho, detalha-se um menu completo de fusão, onde os elementos de ambas as nações se harmonizam, sendo a entrada, o "Petisco de Dharma", que é uma releitura do cigarrete mineiro com massa de abóbora cabotiá e recheio de *paneer* (queijo indiano), servido com ketchup de beterraba. O prato principal, o "Marajá da Terra", que adapta o indiano *Roghan Gosht* (pernil de cordeiro e especiarias), combinando-o com purê de banana-da-terra e farofa de farinha panko. A sobremesa, "Puba Ganesha", que é um bolo de puba (massa de mandioca fermentada) e coco, embebido em calda de cardamomo, finalizado com coulis de manga e raspas de rapadura maçaricada. Por fim, o trabalho conclui que o restaurante Orixá

¹ Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia – Campus Avaré – E-mail a.martignoni@aluno.ifsp.edu.br.

² Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia – Campus Avaré – E-mail augusto.noah@aluno.ifsp.edu.br.

³ Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia – Campus Avaré – E-mail perciahelena@ifsp.edu.br.

Massala é um conceito inovador, culturalmente rico e plenamente viável, com potencial para enriquecer a oferta gastronômica e a cultura local de Avaré e região.

Palavras-chave: Gastronomia Indiana, Culinária Brasileira, Fusão, Empreendedorismo e Orixá Massala.

1. Introdução

O presente estudo tem como objetivo analisar a cultura e a gastronomia indiana, bem como sua adaptação ao cenário brasileiro. A partir dessa análise, propõe-se uma fusão criativa com elementos da culinária nacional, originando o conceito **Orixá Massala** — empreendimento gastronômico implantado na cidade de Avaré, com abrangência para a região da Cuesta e do Vale do Paranapanema. A proposta justifica-se pela inexistência, na localidade, de estabelecimentos voltados especificamente à culinária indiana, configurando uma oportunidade de inovação e de valorização cultural.

Esse encontro de culturas, que se iniciou com a colonização e se ampliou por meio da escravidão africana e da presença de imigrantes europeus e asiáticos, moldou a mesa brasileira. A base indígena forneceu alimentos como a mandioca, o milho e o peixe; a presença africana trouxe técnicas de preparo, temperos e simbologias religiosas; e os portugueses adaptaram receitas mediterrâneas às condições tropicais, criando um repertório culinário diverso e simbólico. Gilberto Freyre (1996) destaca que a cozinha brasileira se organiza em diferentes “regiões culinárias”, cada uma marcada pela confluência de tradições e pela criatividade na adaptação de ingredientes locais.

No caso da culinária indiana, sua inserção no Brasil ganhou maior visibilidade a partir da década de 1990, momento em que o processo de globalização ampliou o acesso a produtos, restaurantes e referências culturais de diferentes partes do mundo. Segundo Franco (2021), a gastronomia indiana passou a ocupar um espaço significativo no imaginário brasileiro, despertando interesse pela riqueza de especiarias, pelo uso simbólico dos ingredientes e pela dimensão ritualística da alimentação. Além disso, a diáspora indiana e o turismo internacional contribuíram para a difusão de pratos como o *curry*, o *biryani* e o *naan*, que passaram a figurar em cardápios de grandes centros urbanos brasileiros.

A relevância desse movimento se explica pelo papel simbólico da comida na construção de identidades culturais. Claude Lévi-Strauss (1968) argumenta que “cozinhar é transformar a natureza em cultura”, afirmando a centralidade da alimentação como prática social e antropológica. No Brasil, onde a miscigenação foi elemento estruturante da nacionalidade, a cozinha constitui-se como espaço privilegiado de encontro, memória e recriação cultural. Darcy Ribeiro (1995), ao analisar a formação do povo brasileiro, reforça que a diversidade étnica e cultural não se limita ao campo social, mas também se expressa na vida cotidiana, especialmente na mesa. Mais recentemente, o Projeto DNA Brasil (USP, 2020) comprovou que a população brasileira está entre as mais diversas geneticamente no mundo, reafirmando que a pluralidade cultural é também biológica.

Hegarty (2009) define a cozinha de fusão como “a materialização da globalização no prato, unindo ingredientes, técnicas e filosofias culinárias de distintas partes do mundo”. Essa prática não deve ser entendida como mera mescla aleatória, mas como um exercício criativo de hospitalidade cultural, no qual o respeito às tradições se alia à inovação gastronômica. Nesse sentido, discutir a fusão entre a culinária indiana e a brasileira dialoga com a própria essência da identidade nacional.

Assim, o presente estudo parte da premissa de que a fusão entre a gastronomia indiana e a brasileira não apenas dialoga com a tradição histórica de miscigenação cultural, mas também contribui para o fortalecimento da diversidade gastronômica nacional, reafirmando a cozinha como espaço de encontro, identidade e inovação. Diante do exposto pode-se compreender o estabelecimento desenvolvido de acordo com o plano de negócio a seguir.

2. Plano de negócios

O empreendimento tem como missão trazer uma experiência gastronômica com uma fusão de Brasil - Índia para Avaré e região contando com cardápios aromáticos e diversificados e uma grande variedade de temperos e sabores dos dois mundos. Enquanto visão, o estabelecimento procura ser o destino gastronômico indiano principal dessa região. O foco dos empreendedores consiste em tornar uma referência de valorização e conhecimento das culturas brasileira e indiana, uma vez que a análise de mercado não encontrou nenhum empreendimento com a mesma base. O público-alvo é composto por homens e mulheres com faixa etária entre

25 e 70 anos, de classe média alta, com o hábito de frequentar estabelecimentos de alto padrão com o custo médio elevado, sempre buscando experiências que vão além do produto e sim do serviço e ambiente. O empreendimento está localizado em Avaré, com abrangência para a região da Cuesta e do Vale do Paranapanema.

O estabelecimento conta com uma página do restaurante em todas as redes sociais e divulgar nosso nome e mostrando o nosso diferencial de acordo com cada tipo de usuário da rede social, usando fotos, vídeos e textos conversando sempre com o tipo da plataforma e a faixa etária dela. Buscando também estar sempre por dentro das *trends* do momento, para ter um maior engajamento e deixar o nosso marketing atual. De começo não vamos ter nenhuma promoção de abertura, vamos usar das promoções em datas comemorativas como: Dia dos Namorados, Dia da Mulher, dos professores. O estabelecimento encontra-se situado no shopping de Avaré, São Paulo.

Para a identidade visual do estabelecimento foi criado um logotipo (Figura 1) que é composto por um fundo vinho marcante criando contraste com o símbolo no meio em formato de olho, com desenhos ornamentais em tons de laranja, amarelo, vermelho e verde remetendo ao estilo decorativo indiano e as bandeiras dos dois países. Foi pensado em uma identidade visual que lembrasse as duas culturas, o formato de “olho” foi pensado para lembrar a bandeira do Brasil e as cores remetendo à bandeira de ambos os países.

Figura 1. Logotipo

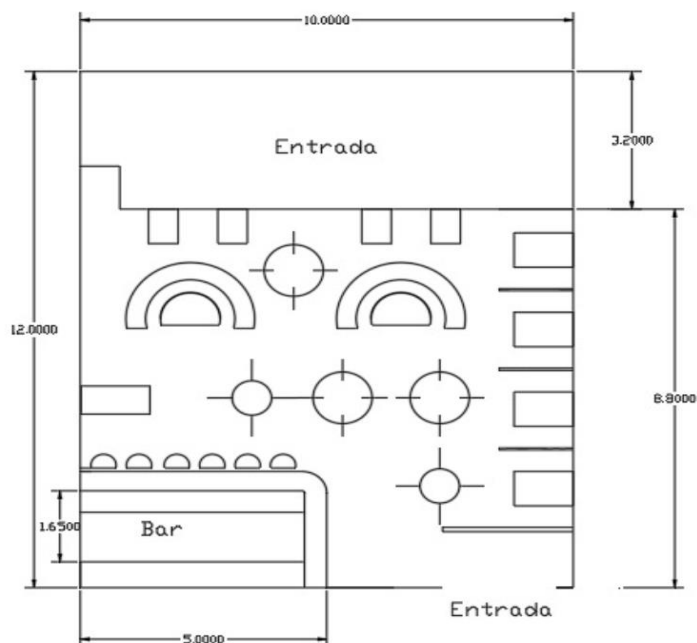


Fonte: Autores, 2025

Seguindo a lógica do plano de negócios, desenvolveu-se o layout do salão do estabelecimento (Figura 2) que foi desenvolvido baseado no tamanho máximo que um

restaurante pode ter no shopping, e pensou-se na melhor disposição das mesas para atender um grande público sem transtornos quando a casa estiver cheia.

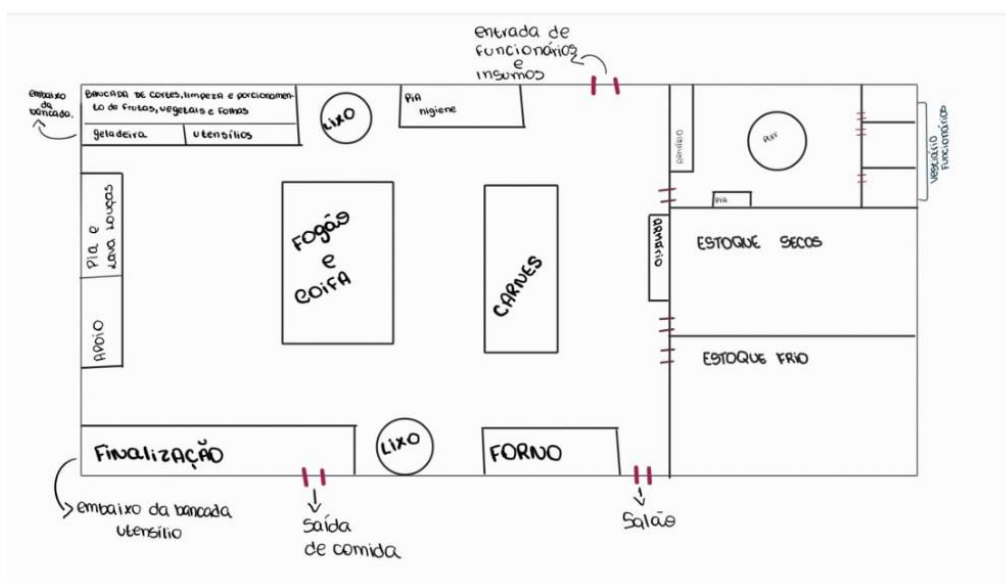
Figura 2. Layout do salão do estabelecimento



Fonte: Autores, 2025

Para o layout da cozinha (Figura 3), adotou-se a estratégia de um ambiente funcional para a equipe, pensando tanto na hora de receber os insumos quanto na hora de mandar e receber os pratos para o salão.

Figura 3 - Layout da cozinha do estabelecimento



Fontes: Autores, 2025

3. Desenvolvimento do menu.

Com o intuito de oferecer uma experiência imersiva ao comensal, elaborou-se um menu (Anexo 1) de três tempos, composto por entrada, prato principal e sobremesa, visando oferecer uma fusão entre os dois países. Para isso, durante o processo de desenvolvimento desse cardápio, pensava-se sempre em manter elementos que representassem as duas nações em cada prato. A entrada apresenta-se como uma releitura do cigarrete mineiro com a massa feita de abóbora cabotia e recheado com *paneer* (queijo indiano) temperado, e sendo acompanhado do ketchup de beterraba. O prato principal foi elaborado baseado na receita indiana *Roghan gosht* (pernil de cordeiro e especiarias) adicionado de purê de banana da terra e finalizado com farofa de farinha panko. Como terceiro tempo, finalizou-se com a sobremesa de bolo de puba com coco embebida na calda aromática de cardamomo, acompanhado com o coulis de manga e suco de caju e finalizado de raspas de rapadura maçaricado.

3.1-Entrada- Petisco de Dharma

A empresa elaborou a entrada (Figura 4) tendo como inspiração o cigarrete mineiro, fazendo uma releitura a partir da massa (Anexo 2) na qual foi adicionado o purê de abóbora cabotiá para trazer cor e a lembrança brasileira desse fruto tão consumido no Brasil. No recheio substituiu-se o presunto e a muçarela pelo queijo *paneer* (Anexo 3), muito utilizado na Índia em receitas como *curries*, *kebabs* e saladas, temperou-se o *paneer* igual ao molho de iogurte também muito consumido na Índia, após toda a sua montagem ele é frito e acompanhado do ketchup natural de beterraba da casa (Anexo 4), trazendo um agridoce para a entrada (Anexo 5)..

No início a empresa estava pensando em servir um *curry* de lentilha com leite de castanha de caju, mas o grupo observou que estava faltando algo que lembrasse o Brasil no prato, após muita pesquisa descobrimos o cigarrete mineiro e realizamos a releitura para adaptarmos para a proposta do restaurante que é a fusão Brasil – Índia.

O nome foi pensado em algo que remetesse às religiões bases dos dois países, com o “Dharma” carregando o conceito central nas religiões indianas (Hinduísmo, Budismo, Jainismo e Sikhismo) que significa “aquilo que é estabelecido ou mantido”, viver o *dharma* implica seguir os princípios corretos para manter a harmonia e alcançar o bem-estar e a libertação. Nesse sentido a palavra “petisco” entra dando um sentimento de oferta, sentimento esse presente nas religiões Afro decentes do Brasil. Ou seja, Petisco de Dharma (Anexo 5), significa “oferta ou oferenda ao que é mantido ou estabelecido”.

Figura 4. Petisco de Dharma



Fonte: Autores, 2025

3.2. Prato principal - Marajá da Terra

O prato principal (Figura 5) foi elaborado tendo como inspiração a receita indiana *Roghan Gosht* (pernil de cordeiro e especiarias). Assim, trouxe uma releitura desta receita, utilizando como base uma água saborizada com especiarias, agregando-lhe muito sabor e aroma (Anexo 6). Para acompanhar, foi feito um purê de banana-da-terra (Anexo 7), que conferiu um sabor único e agridoce com uma textura cremosa e aveludada. Para finalizar, foi elaborada uma farofa de cebola com farinha panko (Anexo 8), trazendo uma textura crocante e um sabor singular, complementando os outros elementos do prato (Anexo 9).

O nome Marajá da Terra foi pensado para evocar a nobreza e a riqueza de sabores que esse prato apresenta. Marajá era o título dado aos reis e príncipes que governavam vastas regiões do país; ao mesmo tempo, celebra a tropicalidade da banana e a farofa, tão popular em alguns pratos típicos brasileiros.

Figure 5. Marajá da Terra



Fonte: Autores, 2025

3.3. Sobremesa - Puba Ganesha

A sobremesa (Figura 6) foi concebida para trazer a real fusão Brasil-Índia, combinando aromas, sabores e rusticidade. É composta por um bolo de puba (massa de mandioca fermentada) com coco (Anexo 10), embebido em uma calda aromática de cardamomo (Anexo 11). É acompanhada de um *coulis* de manga e suco de caju (Anexo 12) e finalizada com raspas de rapadura maçaricada, formando uma deliciosa casquinha cheia de sabor (Anexo 13). O nome Puba Ganesha foi pensado na união do ingrediente tradicional do Norte/Nordeste brasileiro (puba) e o aroma exótico, cheio de riqueza cultural da Índia (Ganesha/cardamomo). Resulta em uma sobremesa de sabor único, removendo os obstáculos no paladar e trazendo uma nova experiência de sabor.

Figure 6. Puba Ganesha



Fonte: Autores, 2025

4. Considerações finais

Após pesquisas, desenvolvimento de plano de negócios e um menu de três tempos pode-se concluir que o principal objetivo, que era de verificar a viabilidade e propor um empreendimento gastronômico inovador em Avaré-SP e região, com a detalhada criação do ORIXÁ MASSALA, tornou-se viável. Foram realizadas análises mercadológicas constatando a inexistência de restaurantes especializados em culinária indiana ou de fusão na região de Avaré, dando o espaço que esse projeto necessita para entrar no mercado com uma proposta culturalmente rica: a fusão de ingredientes frescos e a identidade da cozinha brasileira com as especiarias e técnicas indianas. Com o desenvolvimento do plano de negócios foi possível perceber que o presente estudo é essencial, pois por meio dele é possível sustentar estrategicamente e financeiramente o empreendimento.

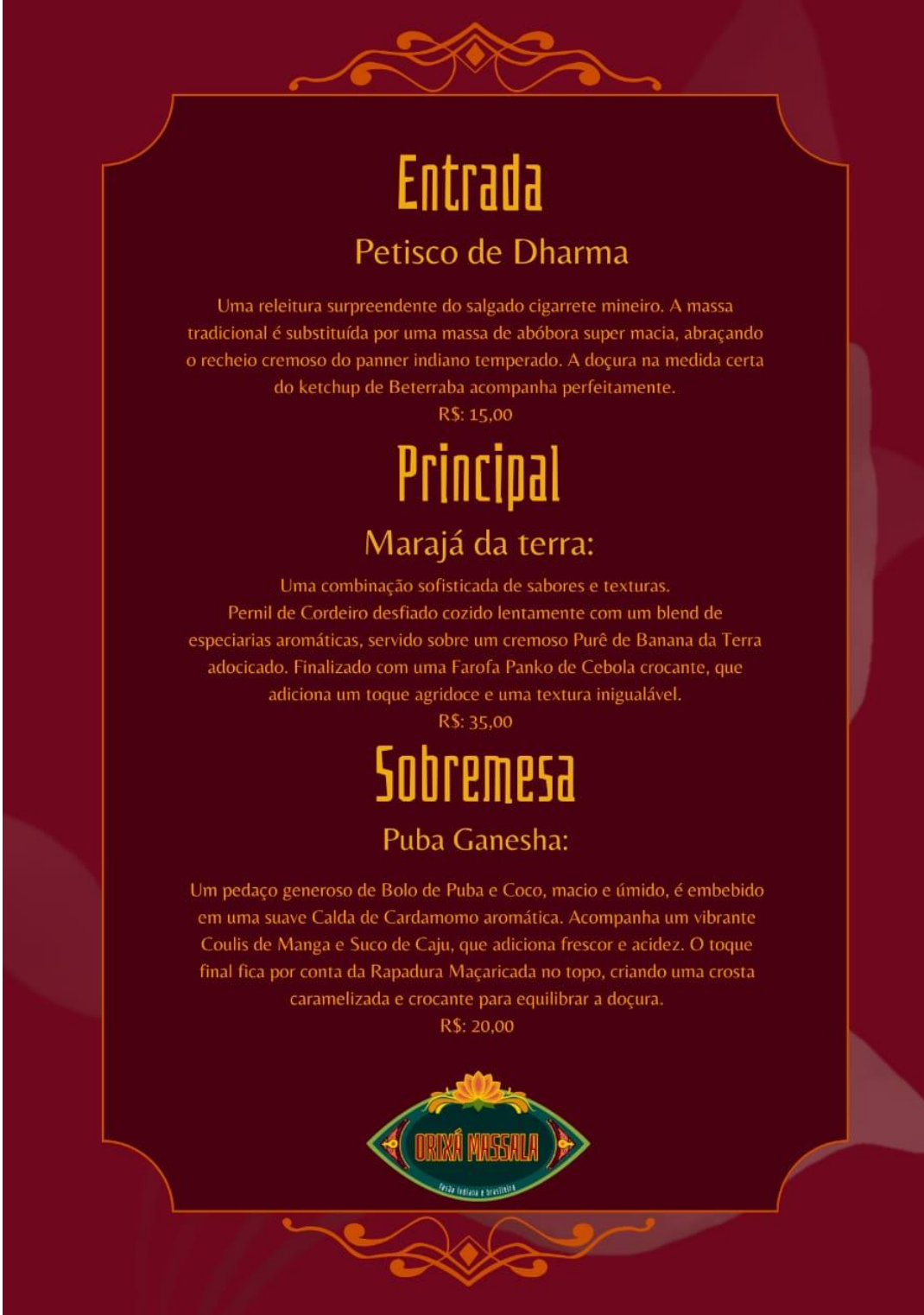
Portanto o ORIXÁ MASSALA é o resultado da união do rigor da pesquisa acadêmica e a paixão pela gastronomia. Resultando em um mapeamento inicial o sucesso do negócio que enriquece a economia e a cultura local de Avaré e região.

5. Referências

- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Editora, 2011.
- FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7. ed. Recife: Fundação Joaquim Nabuco; Editora Massangana, 1996.
- FRANCO, Thaís Junqueira. **A melhor comida do mundo**. *Travessia – Revista do Migrante*, São Paulo, ano XXXIV, n. 92, p. 65-70, set./dez. 2021.
- HEGARTY, John A. **Towards a philosophy of hospitality**. *Hospitality Review*, v. 27, n. 3, p. 20-34, 2009.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 1968.
- RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SRINIVAS, Tulasi. **Exploring Indian culture through food**. *Education About Asia*, v. 16, n. 3, p. 38-41, 2011.
- UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). **Projeto DNA Brasil**. São Paulo: USP, 2020. Disponível em: <https://dnabrasil.cnpq.br/>. Acesso em: 11 set. 2025.

6. Anexos

6.1. Anexo 1 - Cardápio restaurante Orixá Massala - Frente



Entrada

Petisco de Dharma

Uma releitura surpreendente do salgado cigarrete mineiro. A massa tradicional é substituída por uma massa de abóbora super macia, abraçando o recheio cremoso do panner indiano temperado. A doçura na medida certa do ketchup de Beterraba acompanha perfeitamente.

R\$: 15,00

Principal

Marajá da terra:

Uma combinação sofisticada de sabores e texturas.

Pernil de Cordeiro desfiado cozido lentamente com um blend de especiarias aromáticas, servido sobre um cremoso Purê de Banana da Terra adocicado. Finalizado com uma Farofa Panko de Cebola crocante, que adiciona um toque agrídoce e uma textura inigualável.


R\$: 35,00

Sobremesa

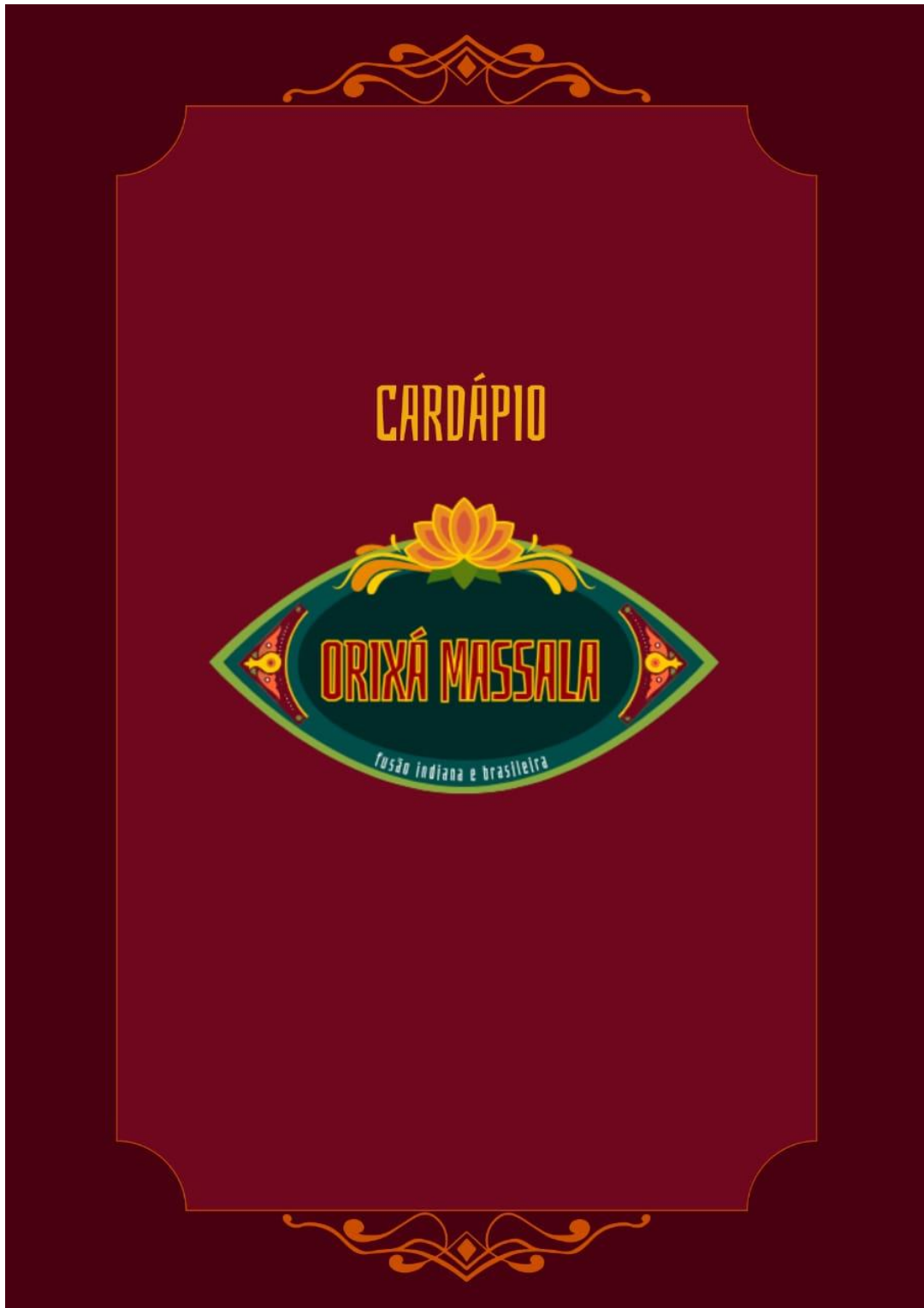
Puba Ganesha:

Um pedaço generoso de Bolo de Puba e Coco, macio e úmido, é embebido em uma suave Calda de Cardamomo aromática. Acompanha um vibrante Coulis de Manga e Suco de Caju, que adiciona frescor e acidez. O toque final fica por conta da Rapadura Maçaricada no topo, criando uma crosta caramelizada e crocante para equilibrar a doçura.

R\$: 20,00



ORIXÁ MASSALA
Cuzco, Índia e Brasil



6.2. Anexo 2 Massa da cabotiá

MASSA DE CABOTIÁ						
Tempo de preparo:				1h30	Data :	25/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Abóbora cabotia	76g	76g	1,3	98,8g	4,50	0,44
Farinha	174g	174g	1	174g	5,90	1,0
Fermento seco	8g	8g	1	8g	2,09	1,60
Sal	2g	2g	1	2g	3,29	0,006
Água do cozimento da abóbora	62g	62g	1	62g	2,00	0,24
Azeite	6g	6g	1	6g	30,00	0,36
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					Custo Total:	3,65
Modo de preparo:						
1.	Cozinhe a abóbora sem casca com dente de alho por 30 min ou até ficarem macias, e amace as junto com o alho.					
2.	Após coloque na tigela água, fermento e sal, misture e depois incorpore a abóbora amassada e adicione o azeite.					
3.	Incorpore a farinhas aos poucos até que fique homogêneo.					
4.	Deixe descansar por 30 minutos e faça 10 dobras após o descanso, descanse mais 10 minutos.					
5.	Porcionar em 40 gramas.					
Seqüência da Montagem:						
1.	Cozinhe a abóbora					
2.	Faça a massa					
3.	Deixe descansar					
4.	Porcione a massa					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela						
Colher						
Bowl						
Balança						
VENDA	Nº de Porções :	8	Custo Unit. \$	0,42	Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	40g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

6.3. Anexo 3 - Queijo *paneer*

PANNER						
Tempo de preparo:				30 minutos	Data :	29/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Leite integral	1L	1L	1	1L	6,19	6,19
Limão	50g	50g	2,26	113g	9,98	1,13
Hortelã	3g	3g	1,36	4,08	2,99	0,24
Coentro	3g	3g	1,26	3,78	3,68	0,13
Sal	Qb	Qb	1	Qb	3,29	0,10
Azeite	4g	4g	1	4g	30,00	2,4
cebola Roxa	15g	15g	1,64	24,6	6,89	0,16
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	10,35
Modo de preparo:						
1.	Em uma panela coloque o leite e deixe-o até começar a ferver, desligue o fogo e adicione o suco de um limão e misture com o auxílio de uma colher.					
2.	Com a ajuda de uma peneira e um pano escorra-o até sair todo o soro, no final aperte todo o resíduo dentro do pano, até que fique seco.					
3.	Retire do pano todo o queijo e tempere com sal, hortelã, coentro, azeite, cebola roxa e o suco de meio limão.					
Seqüência da Montagem:						
1.	Qualhe o leite					
2.	Penere					
3.	Tempere					
4.						
Equipamentos e Utensílios:						
Panela	faca					
Colher	Tábua de corte					
pano	bowl					
peneira						
VENDA	N° de Porções :	8 uni	Custo Unit. \$	1,30	Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	20g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

6.4. Anexo 4 (Ketchup de beterraba)

KETCHUP DE BETERRABA							
Tempo de preparo:				1 hora	Data :	25/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
beterraba	400g	400g	1,53	612g	3,00	1,84	
cenoura	150g	150g	1,16	174g	4,00	0,70	
pimentão vermelho	100g	100g	1,10	110g	20,00	2,20	
cebola	100g	100g	1,53	153g	3,50	0,54	
alho	10g	10g	1,08	10,8g	25,00	0,27	
sal	5g	5g	1,00	30g	3,00	0,02	
azeite	30g	30g	1,00	5g	40,00	1,20	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste/G= gramas					Custo Total:	7,22	
Modo de preparo:							
1.	Higienize os legumes, descasque-os e corte-os em cubos médios.						
2.	Em uma assadeira coloque esses legumes cortados junto com o alho, azeite e sal.						
3.	Leve para o forno por aproximadamente 50 minutos até que fiquem caramelizados.						
4.	Depois processe-os e peneire-os. Para em seguida levar ao fogo até que reduza boa parte do conteúdo.						
5.	Deixe esfriar e estará pronto						
Seqüência da Montagem:							
1.	Higienize						
2.	Corte						
3.	Asse						
4.	Processe						
5.	Reduza						
6.	Esfrie						
Equipamentos e Utensílios:							
Tabua de corte			Assadeira		Panela		
Faca			Processador		Espátula de silicone		
VENDA	Nº de Porções :	8	Custo Unit. \$		0,90	Margem de Contr. \$	
	Peso da Porção :	1094,8	Preço Venda \$			Margem de Contr.%	

6.5. Anexo 5 - Petisco de Dharma

Ingredientes		Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Panner		160 g	160g	1	160g	10,4	1,30	
Massa de abóbora		320g	320g	1	320g	3,64	0,42	
Ovo		1uni	1uni	1,13	1,13	11,99	1,35	
Farinha de trigo		100g	100g	1	100g	5,50	0,55	
farinha Panko		100g	100g	1	100g	7,50	3,75	
Ketchup de beterraba		110g	110g	1	110g	7,22	0,90	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta						Custo Total:	8,27	
Modo de preparo:								
1.	Após pronto a massa e queijo Panner porcione respectivamente em 40 e 20 gramas.							
2.	Recheie a massa de abóbora com o Panner no formato de cilindro.							
3.	Empane na ordem: ovo, farinha de trigo, ovo e farinha panko.							
4.	Leve para o freezer por pelo menos 5 horas.							
5.	Frite por emersão, e sirva com o ketchup de beterraba.							
Seqüência da Montagem:								
1.	Porcione							
2.	Recheie							
3.	Empane							
4.	Frite							
Equipamentos e Utensílios:								
Prato	Balança		Panela		Escumadeira		Papel toalha	
VENDA	Nº de Porções :	4	Custo Unit. \$		2,89	Margem de Contr \$		0,82
	Peso da Porção :	80g	Preço Venda \$		15,00	Margem de Contr.%		40%
Interpretação do prato:								
O formato da entrada refere- se ao salgado cigarrate mineiro, mas mudamos a massa e o recheio. Alteramos a massa tradicional de salgado por uma massa de abóbora, e o recheio o queijo indiano panner temperado. Colocamos o ketchup de beterraba que traz um gosto adocicado na medida certa para o salgado.								

6.6. Anexo 6 - Releitura do Roghan Gosht

PERNIL						
Tempo de preparo:				2 horas	Data :	25/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Pernil de cordeiro	500g	500g	1,90	950g	54,90	52,15
Cebola	60g	60g	1,64	98,4	3,99	0,39
Alho	5g	5g	1,08	5,4	28,65	0,15
Água	1L	1L	1	1L	4,00	4,00
Canela	3uni	3uni	1	3 uni	3,89	3,89
Cravo	6uni	6uni	1	6uni	4,59	1,14
Cardamomo	5uni	5uni	1	5uni	38,99	0,78
Coentro	1g	1g	1,28	1,28	3,68	0,04
Páprica Picante	1g	1g	1	1g	15,99	0,53
Sal	3g	3g	1	3g	4,09	0,01
azeite	80g					
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	63,08
Modo de preparo:						
1.	Em uma panela de pressão bem aquecida acrescente o azeite e sele o pernil cortado em cubos.					
2.	Adicione a cebola e o alho picados junto com a páprica picante e o sal.					
3.	Refogue bem e adicione a água saborizada.					
4.	Cozinhe na pressão por 25 minutos.					
5.	Depois desfie e deixe o molho reduzir.					
6.						
Seqüência da Montagem:						
1.	Colocar os ingredientes e o pernil na panela e refogue.					
2.	Adicione a água saborizada.					
3.	Cozinhe na pressão.					
4.	Desfie a carne e deixe reduzir.					
Equipamentos e Utensílios:						
Faca	Panela de pressão	Tábua de corte				
VENDA	Nº de Porções :	5	Custo Unit. \$	12,62	Margem de Contr \$	5,04
	Peso da Porção :	85g	Preço Venda \$	35,00	Margem de Contr.%	40%


6.7. Anexo 7 - Purê de banana da terra

PURÊ DE BANANA DA TERRA							
Tempo de preparo:				20 minutos	Data :	25/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Cebola	40g	40g	1,64	66 g	3,99	0,26	
Alho	5g	5g	1,08	5 g	28,65	0,15	
Banana da terra	307g	307g	1,39	427g	12,89	5,50	
Manteiga	18g	18g	1	18g	13,49	0,24	
Creme de leite	50g	50g	1	50g	3,49	0,87	
Mel	20g	20g	1	20 g	38,00	0,76	
Sal	Qb	Qb	1	Qb	3,29	0,10	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	7,88	
Modo de preparo:							
1.	Descasque as bananas e corte-as em cubos pequenos.						
2.	Em uma panela refogue a cebola, o alho e as bananas cortadas até que fiquem bem dourados.						
3.	Cozinhe a banana adicionando água aos poucos, por cerca de 30 minutos.						
4.	Depois de cozida processe-a, até que fique bem liso.						
5.	Adicione a manteiga, creme de leite, mel e o sal.						
6.	Misture bem até que fique homogêneo, ajuste o sal se necessário.						
Seqüência da Montagem:							
1.	Descasque, corte e cozinhe as bananas.						
2.	Processe.						
3.	Adicione os outros ingredientes.						
4.							
Equipamentos e Utensílios:							
Tábua	Processador	Faca	Panela		Colher		
VENDA	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$	2,62	Margem de Contr \$		
	Peso da Porção :	100g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.8. Anexo 8 - Farofa de farinha Panko

FAROFA						
Tempo de preparo:				10 min	Data :	30/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Cebola	200g	200g	1,64	328g	3,99	1,30
Azeite	30g	30g	1	30g	30,00	1,80
Manteiga	35g	35g	1	35g	13,49	0,47
Açafrão da terra	10g	10g	1	10g	24,90	0,50
Farinha panko	170g	170g	1	170g	7,50	6,37
Sal	Qb	Qb	1	Qb	4,09	0,10
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	10,54
Modo de preparo:						
1.	Em uma sautese derreta a manteiga junto com o azeite e adicione a cebola para caramelizar.					
2.	Depois que a cebola estiver caramelizada adicione o açafrão e o sal.					
3.	Em seguida coloque a farinha e incorpore todos os ingredientes.					
Seqüência da Montagem:						
1.	Corte a cebola.					
2.	Refogue a cebola e adicione a farinha na sautese.					
3.						
4.						
Equipamentos e Utensílios:						
Tábua						
Faca						
Sautese						
Colher						
VENDA	Nº de Porções :	5	Custo Unit. \$	2,10	Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	100g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

6.9. Anexo 9 - Marajá da Terra

		MARAJÁ DA TERRA					
		Tempo de preparo:			2:30	Data :	30/10/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Purê de banana	383G	383G	1	383G	7,88	7,88	
Pernil de cordeiro	500G	500G	1	500G	63,08	63,08	
Farofa	450G	450G	1	450G	10,54	10,54	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	81,50	
Modo de preparo:							
1.	Monte o prato com o purê de banana da terra, o pernil de cordeiro e a farofa, respectivamente.						
2.							
Seqüência da Montagem:							
1.	Monte o prato com o purê de banana da terra, o pernil de cordeiro e a farofa, respectivamente.						
Equipamentos e Utensílios:							
Colher							
Garfo							
VENDA	N° de Porções :	5	Custo Unit. \$	23,00	Margem de Contr \$	6,50	
	Peso da Porção :	270G	Preço Venda \$	35,00	Margem de Contr. %	40	
Interpretação do prato:							
Uma combinação sofisticada de sabores e texturas. Pernil de cordeiro desfiado, cozido lentamente com um blend de especiarias aromáticas, servido sobre um cremoso purê de banana da terra adoçado.							
Finalizado com uma farofa panko de cebola crocante, que adiciona um toque agridoce e uma textura inigualável							

6.10. Anexo 10 - Bolo de puba com côco

BOLO DE PUBA							
Tempo de preparo:				1:30	Data :	30/10/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Ovos	3	3	1,12	3,36	16,62	2,8	
Manteiga	40g	40g	1	40g	13,49	0,54	
Açúcar	338g	338g	1	338g	4,69	1,58	
Puba	275g	275g	1	275g	15,00	4,12	
Leite de coco	200ml	200ml	1	200ml	3,29	3,29	
Coco ralado	50g	50g	1	50g	7,19	3,60	
Fermento Químico	10g	10g	1	10g	4,99	0,50	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	16,43	
Modo de preparo:							
1.	Derreta a manteiga e misture com os ovos e o açúcar até ficar homogêneo.						
2.	Depois acrescente a puba, o leite de coco, coco ralado e o fermento.						
3.	Incorpore tudo e coloque em uma assadeira untada e polvilhada com açúcar.						
4.	Asse por 25 minutos.						
Seqüência da Montagem:							
1.	Faça a massa.						
2.	Unte a forma						
3.	Leve para assar						
4.							
Equipamentos e Utensílios:							
Batedeira							
Forma							
Forno							
Colher							
VENDA	Nº de Porções :	15	Custo Unit. \$	4,35	Margem de Contr \$		
	Peso da Porção :	60g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %		


6.11. Anexo 11 - Calda de cardamomo

CALDA DE CARDAMOMO							
Tempo de preparo:				30 min	Data :	30/10/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Cardamomo	7g	7g	1	7g	38,99	5,4	
Água	500ml	500ml	1	500ml	2,00	2,00	
Açúcar	150g	150g	1	150g	4,69	0,70	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	45,68	
Modo de preparo:							
1.	Em uma panela adicione todos os ingredientes.						
2.	Deixe ferver por 30 minutos.						
3.	Coe o cardamomo e resfrie.						
Seqüência da Montagem:							
1.	Ferva todos os ingredientes.						
2.	Coe.						
Equipamentos e Utensílios:							
Panela							
Peneira							
VENDA	N° de Porções :	20	Custo Unit. \$	0,4	Margem de Contr \$		
	Peso da Porção :	15ml	Preço Venda \$		Margem de Contr. %		

6.12. Anexo 12 - Coulis de manga com suco de caju

COULIS DE MANGA E SUCO DE CAJU							
Tempo de preparo:				40 min	Data :	25/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Liquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto	
Manga	400g	400g	1,61	644 g	5,99	3,85	
Suco concentrado de caju	100ml	100ml	1	500ml	5,99	1,19	
Açúcar	100g	100g	1	100g	4,69	0,47	
Água	100ml	100ml	1	500ml	2,59	0,005	
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	5,5	
Modo de preparo:							
1.	Descasque e corte a manga em cubos pequenos.						
2.	Em uma panela adicione todos os ingredientes e leve ao fogo.						
3.	Cozinhe até que reduza bastante.						
4.	Depois processe até que fique bem liso.						
5.	Resfrie.						
Seqüência da Montagem:							
1.	Descasque e corte a manga.						
2.	Adicione todos os ingredientes na panela e deixe reduzir.						
3.	Processe.						
4.	Resfrie.						
Equipamentos e Utensílios:							
Faca							
Panela							
Processador							
VENDA	Nº de Porções :	15	Custo Unit. \$	1,28	Margem de Contr \$		
	Peso da Porção :	80g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%		

6.13. Anexo 13 - Puba Ganesha

		PUBA GANESHA				
Tempo de preparo:				3 horas	Data :	25/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Bolo	900g	900g	1	900g	65,27	16,43
Coulis	1,2kg	1,2kg	1	1,2kg	19,26	5,5
Calda	300ml	300ml	1	300ml	45,68	8,1
Rapadura	100g	100g	1	100g	11,99	2,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	31,00
Modo de preparo:						
1.	Separe uma porção do bolo.					
2.	Molhe- o com a calda de cardamomo.					
3.	Coloque e coulis em cima do bolo.					
4.	Finalize com raspas de rapadura maçaricada em cima do bolo.					
Seqüência da Montagem:						
1.	Corte o bolo e molhe com a calda.					
2.	Finalize com o coulis e a rapadura maçaricada.					
Equipamentos e Utensílios:						
Faca	Colher		Maçarico			
VENDA	Nº de Porções :	15	Custo Unit. \$	2,94	Margem de Contr \$	0,80
	Peso da Porção :		Preço Venda \$	12	Margem de Contr.%	40
Interpretação do prato:						
Um pedaço generoso de bolo de puba e coco, macio e úmido, é embebido em uma suave calda de cardamomo aromática. Acompanhe um vibrante coulis de manga e suco de caju, que adiciona frescor e acidez. O toque final fica por conta da rapadura maçaricada no topo, criando uma crosta caramelizada crocante para equilibrar a doçura.						