

SABORES BRASILEIROS: UM ENCONTRO ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Ana Beatriz Vasconcelos (vasconcelos.anabeatriz11@gmail.com)¹

Elisângela Priscila Aparecida Ramos¹

Renata Rodrigues dos Santos¹

Stefany Fernandes Alves¹

Pércia Helena Sabbag Mazo²

¹Discente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

²Docente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo teve como objetivo registrar o processo de desenvolvimento de um restaurante de cozinha brasileira contemporânea, no município de Avaré, visto que não há um estabelecimento nesse estilo presente na região.

Decidiu-se usar como referência o chefe de cozinha Rodrigo Oliveira do restaurante Mocotó, que foi fundado em 1973 por José De Almeida, onde inicialmente se tratava de uma casa do norte e que pertencia também aos seus irmãos. Entre 1974 e 1977, decidem cada um trocar seu próprio negócio, onde seu José começa a história de sucesso do seu caldo de mocotó (Oliveira, 2017). As sócias do empreendimento, por meio desta inspiração decidiram criar um cardápio brasileiro visando utilizar os alimentos tradicionais da cultura alimentar típica brasileira de uma forma elegante no momento de servir os pratos, proporcionando aos seus clientes uma experiência gastronômica com uma explosão de sabores regionais em um local aconchegante e acolhedor.

Segundo Conrad e Morrison (2010), a hospitalidade no domínio comercial diz muito sobre ter uma boa hospitalidade onde o indivíduo se sente bem-vindo e bem acolhido, deste modo as sócias do negócio definiram que o ambiente do restaurante seria familiar e, pensando nesse fato, decidiram que seu estabelecimento conseguiria comportar até 50 pessoas. A diversidade das cozinhas regionais e no interior das macrorregiões é fruto da combinação, ao longo da história, de elementos geográficos e culturais. (Botelho, 2010). Partindo do pensamento das diversidades presentes no Brasil que as sócias definiram que o estabelecimento teria o nome de Sabores Brasileiros.

As sócias pensaram em um logotipo onde as cores remetessem as cores do Brasil. Definiu-se então que a cor de fundo seria verde representando a flora do país, o amarelo do nome, a cor do círculo da bandeira brasileira e o elemento da lateral uma das festividades, o carnaval (Figura 1).

Figura 1. Logotipo



Pensando nisso, determinou-se que o cardápio do empreendimento (Anexo 1) fosse dividido em três tempos sendo a entrada uma sopa de cenoura acompanhada com pão rústico, o prato principal file de tilápia acompanhada com molho de caju e farinha d'água com banana da terra e a sobremesa foi um bolo de massa de pão de ló com recheio de brigadeiro de cupuaçu e cobertura de creme de maracujá com geleia de maracujá.

Estudos apontam que a origem da sopa é pré-histórica, que antes mesmo da descoberta do fogo, ela era usada para amaciar carnes e vegetais mais duros. (Babushka, 2020) Optou-se então pela escolha de uma sopa já que é algo bastante presente na vida dos brasileiros. A escolha de cenoura se fez presente pois ela é produzida em grande escala na região Sudeste e Sul do Brasil (Embrapa, 2004). Como acompanhamento definiu-se o pão rústico por ser um alimento muito presente na vida dos seres humanos desde os tempos passados (Furlani, 2019).

A tilápia é um peixe nativo do continente Africano, mas foi pelo século XX que ela foi introduzida em países tropicais como o Brasil, desde então é usada em muitos pratos por aqui, inclusive em produções típicas de várias regiões (Fiuza, 2023). Assim decidiu-se que a proteína do prato fosse a tilápia, acompanhada de um mix de farinhas composto por farinha de mandioca e da farinha d'água tradição essa herdada da cultura indígena. Certos produtos agrícolas e extrativistas, como o açaí e outras frutas, peixes e carnes têm a farinha de mandioca como complementação quase obrigatória na dieta alimentar (Cardoso, 2005). Outro elemento importante adicionado ao preparo foi a banana da terra pois ela está presente no país desde o século XV e se espalhou pelo Brasil, sendo cultivadas mais de 20 variedades em território nacional (Silva, 2012). O caju originário do norte e nordeste (Silva, 2012) trouxe uma acidez para o prato.

Para a sobremesa, optou-se então por elaborar um bolo com a massa de pão de ló, recheio de brigadeiro de cupuaçu, pois é nativo da região amazônica e, o creme e a geleia de maracujá já que a fruta é originária da América tropical e conta com 150 espécies presentes no Brasil. (Silva, 2012).

2. DESENVOLVIMENTO

Após o planejamento do menu, iniciaram-se os testes para sua execução.

2.1. Entrada – Sopa de Cenoura com Pão Rústico

No início dos testes foi acordado entre as sócias que vinham desenvolvendo o cardápio do restaurante Sabores Brasileiros, que seria servido como entrada uma salada de folhas verdes, mas como a maioria dos restaurantes sempre oferecem essa opção, decidiu-se após uma longa conversa elaborar como entrada uma sopa de cenoura acompanhada de fatias de pão rustico tostadas no azeite (Anexo 2). Iniciaram-se os testes refogando a cenoura no alho poró, cebola, alho e as especiarias. Logo em seguida acrescentando água para cozinhar e assim poder triturar a cenoura até formar um creme.

O resultado ficou bom, mas não como o esperado, percebeu-se então que seria necessário agregar mais ainda o sabor a produção. Resolveu-se então mudar o modo de preparo, levando os ingredientes ao forno para serem assados com uma pincelada de mel. Isso possibilitou a caramelização dos ingredientes agregando mais sabor (Anexo 3).

O segundo teste teve êxito total, tanto em sabor quanto em apresentação, o fato dos ingredientes terem ido ao forno e a adição do mel resultou em um creme de sabor mais acentuado valorizando ainda mais a entrada (Figura 2). O pão rustico foi feito de maneira simples contendo água, farinha, fermento e sal (Anexo 4). Após seu preparo foi cortado em fatias e tostados na manteiga de garrafa para acompanhar a sopa.

Figura 2. Sopa de cenoura com pão rústico



2.2. Prato principal – Peixe grelhado acompanhado com mix de Farinhas de Mandioca com Banana da Terra e um especial Molho de Caju

Decidiu se a princípio que o prato principal seria um filé de tilápia grelhado acompanhado de vagens salteadas em uma cama de farofa composta de farinha d'água, farinha de mandioca e banana da terra (Anexo 5), com uma redução de caju. Contudo, após sua finalização, notou-se que seriam necessárias modificações no prato pois a apresentação, textura e sabores não estavam de acordo com o esperado.

Sendo assim, foi decidido refazer o tempero da proteína, deixando-a marinar por alguns minutos no limão.

Inicialmente, o filé foi apenas grelhado, contudo, para melhorar sua apresentação e sabor, o filé, após marinado, foi passado na farinha de trigo antes da fritura em uma sautese em azeite de oliva extra virgem (Anexo 6). Desta forma, a proteína ficou mais suculenta na parte interna, agregando melhor sabor e estética ao prato. A redução de caju foi feita por meio da cocção da polpa em fogo baixo (Anexo 7), não sendo necessário colocar mais nenhum elemento. Isso se seu porquê já havia, com isso, sido alcançado o sabor desejado. Sendo assim, decidiu-se que o mesmo seria servido em uma molheira para que o comensal pudesse dosar a quantidade de molho desejada durante a refeição (Anexo 8). Na montagem do prato optou-se por fazer uma cama de farofa para o filé, assim adicionando altura ao prato (Figura 3).

Figura 3. Peixe grelhado com molho de caju



2.3. Sobremesa – Bolo Marapuáçu

Inicialmente, foi testada a receita da sobremesa com uma base de massa de pão de ló (Anexo 9), recheio de brigadeiro de cupuaçu — preparado com polpa congelada que foi reduzida com um pouco de açúcar — e um creme de maracujá (Anexo 10), além de uma geleia de maracujá que, no entanto, não obteve a consistência desejada. A apresentação foi simples, mas o sabor do brigadeiro ficou doce, e o sabor do cupuaçu, suave, o que dificultou a percepção de sua presença. Em um segundo teste, adicionou-se quase duas polpas congeladas de cupuaçu, desta vez sem açúcar, para intensificar o sabor, o que trouxe uma presença mais marcante. Contudo a montagem do prato ainda não estava satisfatória.

Foi realizada uma terceira tentativa na qual o brigadeiro recebeu apenas uma polpa reduzida, mas, novamente, o sabor do cupuaçu não foi suficientemente perceptível, então optou-se pela adição de mais uma polpa reduzida diretamente ao brigadeiro pronto para realçar o sabor, mas isso comprometeu a estrutura firme do brigadeiro, deixando-o excessivamente mole e desestabilizando a sobremesa. A geleia, por sua vez, ainda necessitava de consistência para possibilitar a decoração no prato.

Sendo assim, realizou-se uma redução de duas polpas de cupuaçu, o que conferiu uma consistência mais firme ao brigadeiro (Anexo 11), tornando-o ideal para recheio e destacando o sabor do cupuaçu. A geleia de maracujá foi reduzida até alcançar uma consistência firme (Anexo 12), o que permitiu utilizá-la para a decoração do prato.

Após pesquisas de referências de empratamento, optou-se por uma fina camada

de pão de ló como base, com porções pequenas e circulares de creme, o brigadeiro de cupuaçu foi disposto ao centro como recheio, e o creme de maracujá, por cima, como cobertura (Anexo 13). Utilizou-se o bico pétala para criar uma cobertura com design que lembra pétalas de flor, deixando um espaço central onde posicionou-se a geleia para representar o miolo da flor. Ao redor da sobremesa, definiu-se fazer desenhos de pequenas esferas com a geleia para compor a decoração (Figura 4).

Nomeou-se a sobremesa de “Marapuaçu”, combinando as palavras “maracujá” e “cupuaçu”, frutas que foram escolhidas para representar o nosso restaurante, simbolizando sabores brasileiros.

Figura 4. Bolo Marapuaçu



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se então que existe a possibilidade de empreender em um espaço gastronômico voltado à culinária brasileira tendo em vista que a cidade de Avaré é uma estância turística com muito potencial de fluxo de visitantes devido sua localização privilegiada e bonita por natureza. O empreendimento ficaria localizado às margens da represa e contaria com um menu típico e tradicional da mesa dos brasileiros, com um toque sofisticado dos restaurantes contemporâneos podendo assim elevar a experiência dos comensais, sendo possível se tornar referência gastronômica.

Muito se pensou também em colocar em seu menu ingredientes que fossem possíveis de serem acessíveis o ano todo, desta forma o estabelecimento conseguiria ter um cardápio de execução não dependendo de sazonalidade. Após uma breve pesquisa na cidade pode se notar a falta de um restaurante voltado ao turismo gastronômico, a partir daí surge a ideia do restaurante Sabores Brasileiros, atendendo a carência que existe da Gastronomia como forma de turismo na nossa região.

Conclui-se então que o menu oferece custo benefício favorável para ser aplicado e pode se tornar referencia para outros empreendimentos pois pode ser facilmente reproduzido.

4. REFERÊNCIAS

BABUSHKA, A. **É sopa origem, receitas, benefícios e muito mais.** Unimed, 04 de Junho de 2020. Disponível em: <https://www.unimed.coop.br/viver-bem/alimentacao/e-sopa-origem-receitas-beneficios-e-muito-mais->. Acesso em 04 nov. 2024.

BOTELHO, A. **Geografia dos sabores:** Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. São Paulo, Revista Textos do Brasil, nº 13, 2010.

CARDOSO, E. M. R. **Tradição da Produção da Farinha de Mandioca na Amazônia.** Embrapa Amazônia Oriental, 2005.

CONRAD, L.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.

EMBRAPA, Hortaliças. **Coleção Plantar:** cenoura. Brasília, DF: Embrapa, 1999.

FIUZA, D. H. **Um “Rebanho” Africano em Águas Brasileiras:** história ambiental global da dispersão da Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) e Rendalli (*Coptodon rendalli*) no Brasil. Revista de História da UEG, v. 12, n. 2, 2023.

FURLANI, A. V. **Cozinha:** do fogo aberto ao século XXI. Fortaleza, PI: Senac Ceará, 2019.

OLIVEIRA, R. **Mocotó: o pai, o filho e o restaurante.** 1ª edição. São Paulo, SP: Editora Melhoramentos, 2017.

SILVA, S. **Frutas, cores e sabores do Brasil:** volume 1. São Paulo, SP: Editora Europa, 2012.

Frutas, cores e sabores do Brasil: volume 2. São Paulo, SP: Editora Europa, 2012.

5. ANEXOS

5.1. Anexo 1 – Menu



5.2. Anexo 2 – Ficha técnica Sopa de cenoura acompanhada com pão rústico.

Sopa de cenoura acompanhada com pão rústico					
Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data: 17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.
Sopa de cenoura		250g	1	250g	2,07
Pão rústico		260g		260g	4,16
Manteiga de garrafa		10ml	1	10ml	1,20
G= grama / ml= Mililitros.					Custo por prato: 7,43
Sequencia de montagem:					
1.	Corte o pão em 5 fatias medianas.				
2.	Em uma frigideira antiaderente disponha um pouco da manteiga de garrafa, suficiente para tostar uma das fatias do pão. Repita o processo em todas as fatias e reserve.				
3.	Em uma tigela cambucá coloque a sopa quente e as fatias do pão na lateral.				
Interpretação do prato:					
Sopa de cenoura levemente adocicada acompanhada com fatias de pão rústico levemente torradas.					

5.3. Anexo 3 – Ficha técnica Sopa de Cenoura

Sopa de cenoura						
Tempo de preparo:	3 horas		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Cenoura	3und	541g	1,26	428g	1,60	4,80
Cebola	1und	132g	1,10	119g	0,80	0,80
Alho poró	1und	85g	1,13	75g	3,50	3,50
Mel		10g	1	10g		
Água		400ml		400ml		
Sal	Q.b.					
Pimenta do reino	Q.b.					
Azeite		10ml	1	10ml		
G= grama / ml= Mililitros / Und=unidade / Qb=quanto baste						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				1100	Custo Unitário:	5,90
					Custo total:	9,10
PESO DA PORÇÃO (g)				250	Número porções:	4,4
					Custo por porção:	2,07
Modo de preparo:						
1.	Descasque as cenouras e as cebolas e pique grosseiramente, tire a raiz do alho poró e pique grosseiramente também.					
2.	Em uma assadeira disponha os legumes e adicione o mel e o azeite, feito isso adicione o sal e a pimenta.					
3.	Com o forno pré-aquecido a 180° por 10 minutos, coloque a assadeira e deixe até caramelizar, por aproximadamente 2 horas.					
4.	Em um mixer bata os legumes após assados junto da água, até formar um caldo grosso.					
5.	Leve ao fogo em uma panela e deixe engrossar levemente, acerte o sal se necessário.					
Interpretação do prato:						
Sopa de cenoura levemente adocicada com mel.						

5.4 Anexo 4 – Ficha técnica Pão rústico

Pão Rústico						
Tempo de preparo:	2 horas e 30 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de trigo		500g	1	500g	2,99	5,99
Água		350g	1	350g		
Fermento biológico		10g	1	10g	1,50	1,50
Sal		10g	1	10g		
G= Grama.						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				780	Custo Unitário:	4,49
					Custo total:	7,49
PESO DA PORÇÃO (g)				260	Número de porções:	3
					Custo por porção:	2,50
Modo de preparo:						
1.	Em um bowl junte todos os ingredientes, misture até incorporar todos e deixe descansar por cerca de 10 minutos.					
2.	Após os 10 minutos, tire do recipiente e sove por 15 minutos até que fique bem lisa e faça uma bolinha.					
3.	Unte um bowl com azeite e transfira a massa para esse recipiente, cubra com o plástico filme em contato ou um pano umido em contato, deixe descansar até dobrar de tamanho ou por aproximadamente 1 hora.					
4.	Assim que a massa crescer, dobre ao meio, polvilhe farinha em uma bancada e transfira a massa, sove por mais 5 minutos, faça novamente uma bolinha e deixe descansar mais 10 minutos.					
5.	Separa uma assadeira untada ou antiaderente.					
6.	Apos 10 minutos, pegue a massa e divida em 2 partes iguais, faça bolinhas e coloque na forma, cubra com pano umido e deixe descansar por mais 30 minutos.					
Interpretação do prato:						
Pão rústico.						

5.5 Anexo 5 – Ficha técnica Mix de farinha de mandioca com banana da terra.

Mix de farinha de mandioca com banana da terra						
Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha d'água		50g	1	50g	0,70	1,40
Farinha de mandioca		50g	1	50g	1,52	1,04
Banana da terra	1/3				1,73	5,21
Salsinha	Q.b.					
Cebolinha	Q.b.					
Sal	Q.b.					
Pimenta do reino	Q.b.					
Manteiga de garrafa		10ml	1	10ml	1,20	24,00
G=grama / ml= mililitros / Qb=quanto baste						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				200	Custo Unitário:	7,63
					Custo total:	33,65
PESO DA PORÇÃO (g)				100	Número de porções:	2
					Custo por porção:	16,83
Modo de preparo:						
1.	1. Corte a salsinha e a cebolinha finamente.					
2.	2. Em um mixer triture a farinha d'água até que fique fina.					
3.	3. Corte a banana em fatias e depois em 4 partes.					
4.	4. Em uma sautese adicione a farinha d'água e a farinha de mandioca deixe dourar.					
5.	5. Após isso adicione a banana, sal e a pimenta. Entre com a cebolinha e a salsinha para finalizar e acertei o sal se necessário.					
6.	6. Depois de pronto coloque em um recipiente e reserve.					
Interpretação do preparo:						
mix de farinhas de mandioca, que combina a crocância das farinhas com a suavidade da de banana da terra.						

5.6 Anexo 6 – Ficha técnica peixe grelhado

Peixe grelhado						
Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
filé de tilápia	1und	300g	1,03	290g	7,00	7,00
Azeite		10ml	1	10ml	1,16	28,99
Limão	1und				1,39	1,39
Farinha de trigo	Q.b.					
Sal	Q.b.					
Pimenta do reino	Q.b.					
G= grama / ml= mililitros / Und=unidade / Qb=quanto baste						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				280	Custo Unitário:	9,55
					Custo total:	37,38
PESO DA PORÇÃO (g)				140	Número de porções:	2
					Custo por porção:	18,69
Modo de preparo:						
1.	1. Limpe o filé de tilápia caso seja necessário.					
2.	Em um bowl esprema o limão e adicione o sal e a pimenta do reino, coloque o filé e deixe marinando por aproximadamente 10 minutos.					
3.	Após os 10 minutos, empaneie o filé na farinha de trigo, fazendo com que fique uma camada bem fina de empanamento.					
4.	Em uma frigideira antiaderente adicione a manteiga de garrafa e deixe esquentar, coloque o filé e deixe até que todos os lados fiquem dourados.					
5.	Cuidado para não fritar demais e perder a suculência. 5. Feito esse processo reserve.					
Interpretação do prato:						
Filé de peixe grelhado.						

5.7 Anexo 7 – Ficha técnica do molho de caju.

Molho de caju						
Tempo de preparo:	15 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Polpa de caju	1und	100g	2	200g	3,49	3,49
Und=unidade / G= grama						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				780	Custo Unitário:	3,49
					Custo total:	3,49
PESO DA PORÇÃO (g)				260	Número de porções:	1
					Custo por porção:	3,49
Modo de preparo:						
1.	Em uma panela adicione a polpa e deixe reduzir na metade.					
2.	Feito isso, reserve.					
Interpretação do prato:						
Molho de caju levemente adocicado e com um toque de acidez.						

5.8 Anexo 8 – Ficha técnica da montagem do peixe grelhado com molho de caju acompanhado com um mix de farinhas de mandioca.

Peixe grelhado com molho de caju acompanhado com um mix de farinhas de mandioca					
Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data: 17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.
Peixe grelhado		135g	1	135g	18,69
Mix de farinhas		100g	1	100g	16,83
Molho de caju		100g	1	100g	3,49
G= grama					Custo por prato: 39,01
Sequencia de montagem:					
1.	Em um prato de sua preferência, coloque a farofa no centro.				
2.	Adicione o filé de peixe grelhado em cima da farofa.				
3.	Em um ramekin adicione o molho de caju.				
Interpretação do prato:					
Um filé de peixe grelhado, realçado por um molho de caju, levemente adocicado e com um toque de acidez. Um vibrante mix de farinhas de mandioca, que combina a crocância das farinhas com a suavidade da de banana da terra, criando uma fusão de sabores que remete à culinária regional brasileira.					

5.9 anexo 9 – Ficha técnica da massa do bolo

Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Manteiga sem sal		14g	28,57	200g	0,90	12,99
Açúcar refinado		75g	6,66	500g	0,80	5,39
Ovos	2und				1,46	14,59
Amido de milho		17g	11,76	200g	0,61	6,99
Água quente		40g	1	40g		
Farinha de trigo		75g	13,33	1kg	0,29	3,99
Fermento em pó		10g	10	1kg	0,42	4,29
G= grama / Kg=quilo / Und=unidade / Qb=quanto baste						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				400	Custo Unitário:	4,48
					Custo total:	48,24
PESO DA PORÇÃO (g)				10	Número de porções:	40
					Custo por porção:	1,21
Modo de preparo:						
1.	Bata os ovos com açúcar até dobrar de volume.					
2.	Misture os ingredientes secos.					
3.	Acrescente aos poucos os ingredientes secos junto com a mistura de ovos com açúcar, mais deixe separo um pouco dos ingredientes secos.					
4.	Aqueça a água e acrescente a manteiga, misture bem.					
5.	Acrescente o pouco de farinha reservado junto com a água e a manteiga e misture bem.					
6.	Adicione a mistura ao restante da massa e mexa delicadamente.					
7.	Coloque a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 15 minutos.					
8.	Depois de assada, deixe a massa esfriar e desenforme. 9. Com um cortador redondo de 3 centímetros corte a massa fazendo pequenas fatias. 10. Corte as fatias do bolo ao meio e reserve.					
9.	Com um cortador redondo de 3 centímetros corte a massa fazendo pequenas fatias.					
10.	Corte as fatias do bolo ao meio e reserve.					
Interpretação do prato:						
Massa de bolo leve e fofinha.						

--

5.10 Anexo 10 – Ficha técnica do creme de maracujá

Creme de maracujá						
Tempo de preparo:	1 hora.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Maracujá	1und	50g	1	50g	3,51	3,51
Água		25g	1	25g	-	-
Açúcar refinado		50g	10	500g	0,53	5,39
Ovos	1und				0,72	14,59
Amido de milho		8,5g	23,52	200g	0,29	6,99
Manteiga sem sal		25g	8	200g	1,62	12,99
G= grama / Und= unidade						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				85	Custo Unitário:	6,67
					Custo total:	43,57
PESO DA PORÇÃO (g)				10	Número de porções:	10
					Custo por porção:	4,35
Modo de preparo:						
1.	Em uma panela coloque a água, 25 g do açúcar e a polpa do maracujá, mexa os ingredientes até misturar.					
2.	Em um recipiente coloque o restante do açúcar, o amido de milho e o ovo mexa tudo. Reserve					
3.	Leve a panela ao fogo, e deixe a mistura, quando começar entrar em fervura, retire e faça o método liason (Colocar a mistura quente nos ovos sempre mexendo, fora do fogo), misture um pouco e volte a panela no fogo.					
4.	Mexa até engrossar, retire do fogo.					
5.	Acrescente a manteiga gelada e mexa até misturar no creme. Com auxílio de um mixer, emulsione o creme até ficar liso.					
6.	Reserve					
7.						
Interpretação do prato:						
Creme de maracujá suave.						

--

5.11 Anexo 11 – Ficha técnica brigadeiro de cupuaçu

Brigadeiro de cupuaçu						
Tempo de preparo:	1 hora.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Leite condensado		395g	1	395g	6,69	6,69
Creme de leite		200g	1	200g	3,99	3,99
Manteiga sem sal		15g	2,66	200g	0,97	12,99
Polpa de cupuaçu		150g	1,33	200g	7,49	9,98
G= grama						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				557	Custo Unitário:	19,49
					Custo total:	33,95
PESO DA PORÇÃO (g)				20	Número de porções:	27,85
					Custo por porção:	1,22
Modo de preparo:						
1.	Faça a redução da polpa do cupuaçu, reserve.					
2.	Colocar o leite condensado, creme de leite e a manteiga, mexa bem antes de levar ao fogo.					
3.	Mexa no fogo baixo até desgrudar do fundo da panela.					
4.	Retire do fogo e acrescente a redução da polpa, mexa por 2 minutos e coloque em um recipiente para esfriar.					
Interpretação do prato:						
Brigadeiro de cupuaçu suave e agridoce.						

5.12 Anexo 12 – Ficha técnica do creme de maracujá

Geleia de maracujá						
Tempo de preparo:	40 minutos.		Turma:		Data:	17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Maracujá		150g	1	150g	3,51	7,03
Açúcar refinado		40g	5	200g	0,48	5,39
G= grama						
PESO LÍQUIDO DA PREPARAÇÃO - RENDIMENTO (g)				85	Custo Unitário:	3,99
					Custo total:	8,5
PESO DA PORÇÃO (g)				10	Número de porções:	12,42
					Custo por porção:	1,46
Modo de preparo:						
1.	Bata a polpa do maracujá, para tritura as sementes.					
2.	Passe na peneira para ter somente o suco da polpa.					
3.	Em uma panela coloque a polpa do maracujá e 30g do açúcar e mexa.					
4.	Deixe ferver e acrescente o restante do açúcar.					
5.	Mexe até obter a consistência desejada.					
6.	Retire do fogo e coloque em um recipiente.					
7.	Reserve.					
Interpretação do prato:						
Geleia de maracujá levemente adocicada.						

5.13 Anexo 13 – Ficha técnica da montagem do Marapuaçu

Marapuaçu					
Tempo de preparo:	20 minutos.		Turma:		Data: 17/10/2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.
Massa de bolo	2und	10g	1	10g	2,42
Brigadeiro de maracujá		20g	1	20g	1,22
Creme de maracujá		15g	1	15g	4,35
Geleia de maracujá		10g	1	10g	1,46
G= grama.					Custo por prato: 9,45
Sequencia de montagem:					
1.	Coloque o brigadeiro de cupuaçu em uma manga de confeitar.				
2.	Coloque uma das massas no cortador que usou para cortar o bolo.				
3.	Adicione o recheio na massa e tampe com a outra fatia.				
4.	Leve para gelar no mínimo 3 horas na geladeira.				
5.	Coloque o creme de maracujá em um saco de confeitar com o bico folha.				
6.	Passado às 3 horas, retire o bolo do cortador com cuidado.				
7.	Em um prato giratório disponha o bolo e coloque o creme, feito isso finalize com a geleia por cima.				
Interpretação do prato:					
Massa leve de pão de ló, com o recheio marcante de cupuaçu e coberto por um creme e geleia de maracujá levemente adocicado.					