

## CAJU: o sabor do Nordeste

FARIA, Aline de Paiva<sup>1</sup>; FONSECA, Nicolle Christine Palermo<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Joseane Pepino de<sup>3</sup>; BASTOS, Gabriel Gomes<sup>4</sup>.

### RESUMO

O caju é uma fruta genuinamente brasileira, nativa da região nordeste, onde se solidificou como base econômica da região, conhecida como cultura do cajueiro. A região nordeste foi a responsável pela disseminação da fruta por todo o Brasil tornando-a conhecida internacionalmente, principalmente por seu fruto, a castanha de caju, a qual possui grande valor nutricional e o líquido LCC (líquido da castanha de caju) que tem grande importância para a indústria química. O pseudofruto caju (casca e pedúnculo<sup>5</sup>) possui uma parte fibrosa com sabor ácido e tânico que provoca a sensação de secura e adstringência na boca, decorrente de substâncias presentes nesse pedúnculo<sup>5</sup>, o mesmo é mais utilizado para produção de doces em calda e sucos concentrados, a fruta *in natura* e seus subprodutos têm poucas aplicações na gastronomia, o que resultou no objeto de pesquisa deste artigo, a concretização de uma sobremesa que enaltecesse o sabor do caju por meio de técnicas e insumos da gastronomia contemporânea. Para a concretização do prato, o caju foi utilizado *in natura*, polpa e castanha, o suco de caju concentrado e a infusão da folha do cajueiro foram atrelados a técnicas e a insumos da cozinha modernista, sendo aplicados em um contexto contemporâneo na forma de apresentar. A sobremesa apresentou formato de caju e a farinha da castanha e as folhas de manjeriçã roxo foram utilizadas para compor harmonicamente com a arquitetura do prato e como fator aromático.

**Palavras-chave:** Cozinha Contemporânea. Gastronomia. Brasil.

---

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Av. Olegário Maciel, 1969, apt. 2002, Paineiras. Celular: (32)99962-9058, e-mail: alinepaiva@gmail.com.

<sup>2</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Av. Getúlio Vargas, 571, Centro. Celular: (32)98483-4795, telefone fixo: (32)3223-9420, e-mail: nicolle.palermo@gmail.com.

<sup>3</sup> Coorientador.

<sup>4</sup> Orientador.

<sup>5</sup> Parte que contém a polpa do fruto, parte carnosa e succulenta, haste do fruto. MOURA, Liziane Cortez de. Gerenciamento de resíduos de uma indústria de caju. Monografia – Universidade Federal do Piauí (Bacharelado em Nutrição). Picos-PI, p. 15, 2012. Disponível em: <<http://leg.ufpi.br/subsiteFiles/picos/arquivos/files/TCC%20-%20Liziane%20Cortez%20de%20Moura.pdf>>. Acesso em: 8 maio de 2018

## 1 INTRODUÇÃO

Considerado uma das maiores importâncias econômicas do Nordeste do Brasil, o caju, gera cerca de 1,5 milhões de empregos na região, isso se deve ao fato da utilização não só do fruto, mas também do pseudofruto na geração de produtos industrializados. Os estados do Ceará (68%), Rio Grande do Norte (11%) e Piauí (8%) são os maiores produtores de caju no Brasil (EMBRAPA, 1992; MAIA; MONTEIRO; GUIMARAES, 2011).

O Brasil enxergou a necessidade da comercialização do caju não somente *in natura* (fruto e pedúnculo), mas também por meio de diversos subprodutos que são obtidos do seu pedúnculo, como sucos, sorvetes, doces, licores, mel, geleias, doces em calda, pastas, cristalizados, pratos salgados, refrigerantes, vinhos e aguardentes. A amêndoa do caju é considerada um produto de grande valor comercial para exportação, sendo assim, a mais utilizada em receitas gastronômicas e aderindo valor simbólico e social para que as consumem por ter um considerável valor comercial (ALVES; FILGUEIRAS; BRASIL, 2002; FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL, 2010).

A alimentação como necessidade nutricional para a sobrevivência dos seres humanos era vista desta forma apenas na antiguidade. Atualmente, a sociedade compreende como alimentação também o valor simbólico que ela representa, os aspectos físicos que a apresentam, podendo expressar até mesmo o *status*<sup>6</sup> do indivíduo perante a sociedade. Contudo, o comportamento alimentar sofreu influências da contemporaneidade impostas na época atual (GARCIA; FERNANDES, ?; RIBEIRO; MARQUES; FLORES FILHO, 2016). Além das aplicações com caju já conhecidas e levando em consideração os aspectos da cozinha modernista, como é possível elaborar uma sobremesa contemporânea de caju?

Com o intuito de utilizar um fruto típico da região Nordeste do Brasil e conciliar com a contemporaneidade, o objetivo geral deste trabalho foi elaborar uma sobremesa que enaltecesse o sabor do caju por meio de técnicas e insumos da gastronomia contemporânea.

Por conseguinte, este artigo é dividido em cinco partes, a primeira apresenta um breve histórico sobre o surgimento do caju, seu valor nutricional e a importância na alimentação. A segunda parte, retrata o que é a gastronomia contemporânea e a utilização de produtos regionais e técnicas modernas. A terceira é voltada para a ficha

---

<sup>6</sup> Refere à estima ou desprezo, deferência ou depreciação concedida a indivíduos ou grupos percebidos como superiores ou inferiores. Neste sentido, se refere às avaliações positivas e negativas feitas pelas pessoas e é sinônimo de prestígio. OLLIVIER, Michèle. *Status em sociedade pós-modernas: a renovação de um conceito*. Lua Nova, São Paulo, n. 77, p. 42, 2009. Disponível em: <[www.scielo.br/pdf/ln/n77/a02n77](http://www.scielo.br/pdf/ln/n77/a02n77)>. Acesso em: 13 jun. 2018.

técnica do prato elaborado, contendo os insumos e técnicas modernas utilizadas, já quarta parte consiste nos resultados e discussões do que foi apresentado neste artigo, seguida da conclusão.

## 2 O CAJU NO BRASIL

Planta nativa do Brasil o cajueiro pode ser encontrado em diversas regiões do mundo como Índia, Moçambique, Tanzânia, Quênia, entre outros. Quando os colonizadores chegaram ao Brasil no século XVI já existiam indícios de cajueiros perto do litoral da região Nordeste, compondo a vegetação (SERRANO; OLIVEIRA, 2013; PESSOAL; LEITE; PIMETEL, 1995).

O primeiro relato sobre o cajueiro tem referência a 1558, pelo monge André Thevet em sua obra “Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América”, no qual descreve as primeiras conquistas francesas no Brasil e expõe a primeira imagem sobre a planta e seu fruto. Posterior ao monge, outros autores mencionaram o caju na costa do Nordeste do Brasil, mas até hoje não se sabe exatamente em qual região. Fernando Cardim foi o primeiro autor a descrever em 1584, a utilização das folhas do cajueiro e o tanino presente, das cascas para tingir e as amêndoas consumidas cruas, tostadas ou em doces (LIMA, 1988).

Posterior a Segunda Guerra Mundial por volta de 1943 aumentou o interesse por esse fruto devido a sua castanha, onde se obtinha o LCC (líquido da castanha de caju) utilizado na indústria química, entre outros. Devido a crescente produção de castanha de caju na década de 50 no Nordeste, houve o aumento desse agronegócio na região, o estado que mais produzia era o Ceará. Somente em 1991 com o incremento na produtividade com clones<sup>7</sup> de cajueiros que a produção ganhou uma escala maior até mesmo para exportação. Desde então, o caju está sendo utilizado cada vez mais em regiões de todo o mundo, principalmente para a alimentação, levando em consideração a relação presente entre ele e a cultura da região no qual se origina (PAIVA; CRISÓSTOMO; BARROS, 2003; SERRANO; PESSOA, 2016).

Manussi; Troisgros (2010, p. 8) afirmam “a culinária do Nordeste reflete o seu povo: generosa perfumada, rústica, simples, jovem e feliz. Uma cozinha que tem marca do seu

---

<sup>7</sup> Definido como uma população de moléculas, células ou organismo que se originaram de uma única célula e que são idênticas à célula original entre elas. FREITAS, Rodrigo Therezan de; RUOTULO, Denusa; GABBI, Kátia Regina. Aspectos científicos e sociais da clonagem reprodutiva e terapêutica. Revista eletrônica F@pciencia, Apucarana – PR, v.1, p. 41, 2007. Disponível em: <[www.fap.com.br/fapciencia/001/edicao\\_2007/003.pdf](http://www.fap.com.br/fapciencia/001/edicao_2007/003.pdf)>. Acesso em: 13 jun. 2018.

passado, da história da nação a que pertence”. Isso se deve a despolarização, valorização dos ingredientes nordestinos e a inclusão em pratos contemporâneos.

*Anacardium* é o gênero da planta tropical proveniente do Brasil popularmente conhecida como cajueiro por produzir o pseudofruto caju, que é composto pelo pedúnculo parte da polpa do fruto e a castanha que é o fruto (SERRANO; PESSOA, 2016). O nome original tupi da planta “Acâyü” (acâ-pomo, yú-amarelo) que aportuguesado tornou-se “caju”. O gênero *Anacardium* apresenta diversas espécies a maioria oriundas da América do Sul e Central, das 22 espécies apenas 4 são encontradas no Brasil. *Anacardium occidentale* L. considerada a espécie mais importante por ser produzida em grande escala para o comércio interno e externo, pode ser encontrada em todo o mundo devido a grande facilidade de se adaptar ao solo (LIMA, 1988).

No Brasil essa espécie aparece nos campos e dunas da zona norte do país, em boas terras pode atingir até 20 metros de altura. Mas existem diversas outras espécies que podem ser encontradas no território brasileiro como: caju amarelo, caju anão ou cajuí, caju banana, caju branco, caju maçã, caju manteiga, caju da praia, caju vermelho, caju travoso, caju redondo e caju comprimidos.

O caju possui a castanha lisa esverdeada ou acinzentada, a amêndoa é a parte comestível localizada dentro da castanha, é rica em lipídios, proteínas, carboidratos, ferro, fósforo, zinco, magnésio, fibras que contribuem para funcionamento do intestino e gorduras insaturadas responsáveis por reduzir o nível de colesterol ruim (LDL<sup>8</sup>) no sangue. As folhas são arredondadas verdes amareladas e roxas avermelhadas possui alto teor de taninos<sup>9</sup>, a realização de gargarejos e a ingestão da infusão de folhas novas possui atributos farmacológicos para quem tem baixos índices de vitaminas no organismo, ao suco do pedúnculo atribui-se benefícios para cólicas intestinais, aftas, entre outros. Contém alto teor de ácido ascórbico (vitamina C) até mais que a laranja, perdendo somente para a acerola levando em consideração as frutas mais consumidas na região Nordeste, devido a esse fator o suco natural da fruta supre as necessidades diárias de vitamina C no ser humano (LIMA, 1988; GOZZOLA *et al*, 2006).

---

<sup>8</sup> LDL é a sigla de *Low Density Lipoproteins*, que significa lipoproteínas de baixa densidade, também chamada de “mau colesterol”. FONTES, Hélio Augusto Ferreira. LDL – Mau colesterol ou ruim. Copacabana runnes – artigo licenciado. p.1, 2017. Disponível em: <[www.copacabanarunners.net/ldl.html](http://www.copacabanarunners.net/ldl.html)>. Acesso em: 13 jun. 2018.

<sup>9</sup> São compostos fenólicos (constituído de grupos fenóis) provenientes do metabolismo secundário vegetal ou metabolismo especial tendo um amplo valor nas interações entre a planta e o ecossistema. MONTEIRO, Julio Marcelino *et. al*. Taninos: uma abordagem da química ecológica. São Paulo. p.1, 2005. Disponível em: <[www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-40422005000500029&Ing=pt&nrm=iso&tIng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422005000500029&Ing=pt&nrm=iso&tIng=pt)>. Acesso em: 13 jun. 2018.

O aroma adstringente do pedúnculo de caju é decorrente da presença de taninos, que pode ser um fator limitante na aceitação do fruto, este constituinte, entre outros, contribui para atividade antioxidante, capaz de prevenir doenças cardiovasculares e câncer, abrindo perspectivas para um melhor aproveitamento dos resíduos resultantes do processamento do pedúnculo (BROIZINI et al, 2007; SANTOS-BUELGA, 2000; p. 18 apud PINHO, 2009).

A fruta aplicada em produtos oriundos do pedúnculo ainda é uma área pouco explorada, na produção de sucos integrais, cajuína e polpas geram resíduo (parte fibrosa) que são utilizados na produção de ração animal; é importante ressaltar que atualmente mesmo com tecnologias disponíveis 75% da produção não aproveitam o pedúnculo<sup>5</sup> do caju. A utilização do mesmo na gastronomia ainda está sendo estudada para serem aplicados em hambúrgueres substituindo parte da gordura da carne, em barras de cereais e em pasta de amêndoa (castanha), entre outros. A castanha é mais utilizada para agregar crocância aos pratos sejam doces ou salgados (SEBRAE, 2013; EMBRAPA, 2007; SERRANO, PESSOA, 2016).

#### **4 COZINHA CONTEMPORÂNEA**

Para entender a gastronomia é necessário retornar a ideia de que ela é um conjunto que envolve relações sociais, identidades, tradições, pratos, técnicas, entre outros, esses fatores vão depender do contexto em que está inserida. A partir de 1980 a busca por saberes gastronômicos, reconhecimento diferenciado e o fato da globalização levou a sociedade a pensar em um estilo de vida contemporâneo que se disseminou, dando início a mudança no modo de se alimentar e preparar os alimentos, onde surgiu o conceito de cozinha contemporânea que vai além de somente cozinhar (ALMEIDA, 2006).

Esse conceito de cozinha modernista ou contemporânea tende sempre a se adaptar continuamente a novos produtos e técnicas para permanecer inserida no cenário do mundo contemporâneo. É necessário conhecer detalhadamente o alimento, como reagem ao adquirirem outras texturas, como devem ser manuseados, sazonalidade. Um processo civilizatório, a própria forma de adquirir e construir novos conhecimentos. A cozinha regional, antes vista como rústica, hoje aparece reestruturada com técnicas modernas, refinamento e sofisticação, mas ainda mantendo a utilização de produtos regionais e a valorização a região e aos produtores que cada ingrediente pertence (COLLAÇO, 2013).

O ato de comer possui um sentido simbólico para o homem. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história, ao que produzimos, cremos e projetamos. Deste modo, podemos, entender que a comida

constitui um conjunto de fatores culturais, pois em cada região – nos países ao redor do mundo ou dentro até de um mesmo país – está presente uma maneira peculiar para se preparar alimentos. (ALMEIDA, 2006, f. 5)

Entretanto, a busca pelo tradicionalismo ao paladar e relação afetiva ainda se mantém nesse conceito, mas a cozinha contemporânea ou de fusão busca associar os ingredientes regionais que aguçam a relação de conforto, lembranças há quem consome, interligado a técnicas internacionais, a maioria com base francesa, a cozinha molecular e utilização de equipamentos que saem do tradicional que podem modificar a textura dos alimentos (ZANETI, 2012).

#### 4.1 TÉCNICAS E INGREDIENTES

Através da curiosidade dos cientistas Nicholas Kurti e Hervé This que surgiu o conceito de gastronomia molecular em 1988, que constitui compreender as propriedades físico-químicas dos alimentos e entender as transformações que ocorrem nos processos culinários. A cozinha molecular inclui a utilização de produtos químicos ou de equipamentos específicos que modificam a textura original do alimento (POLLERANO, 2013; GIL, 2010). Dentre as diversas substâncias e insumos utilizados na cozinha molecular, neste trabalho optou-se pela utilização dos agentes químicos: ágar-ágar e a goma xantana e do equipamento sifão que serão descritos a seguir.

O ágar-ágar é um agente hidrocolóide<sup>10</sup> que provém das algas vermelhas que tem como função gelificar e espessar, não sendo solúvel em água fria. Para ser ativado o líquido no qual irá adicionar o ágar-ágar deve atingir aproximadamente 38°C para gelificar, diluindo a temperatura de aproximadamente 85°C, não derretendo ou dissolvendo quando em contato com a saliva na boca (GIL, 2010).

A goma xantana tem origem microbiana e é um subproduto da *Xanthomonas* no substrato onde esta cresce, é destaca por aderir viscosidade a líquidos mesmo que adicionada em pequenas quantidades, se mantendo estável entre as temperaturas de 10°C e 90°C (LUVIELMO; SCAMPARINI; 2009).

---

<sup>10</sup> Se refere a uma série de polissacarídeos e proteínas que são hoje amplamente utilizados em uma variedade de setores industriais para realizar uma série de funções como espessar e/ou gelificar soluções aquosas, estabilizar espumas, modificar e/ou controlar as propriedades de fluxo e a textura dos alimentos líquidos e das bebidas, inibir a formação de cristais de gelo e de açúcar e controlar a liberação de sabores, assim como modificar as propriedades de deformação de produtos semi-sólidos. HIDROCOLÓIDES. Hidrocolóides: funções e aplicabilidade. Revista aditivos e ingredientes. Editora Insumos Ltd. Nº 114, p. 41, 2014. Disponível em: <[https://edisciplinas.br/pluginfile.php/3275078/mod\\_resource/content/1/Hidrocoloides\\_aditivos%20e%20ingredientes%20385.pdf](https://edisciplinas.br/pluginfile.php/3275078/mod_resource/content/1/Hidrocoloides_aditivos%20e%20ingredientes%20385.pdf)>. Acesso em: 13 jun. 2018.

O sifão ou garrafa de *chantilly* é um equipamento utilizado para fazer espumas que segundo Gil (2010, p. 93) consiste em “dispersão de bolhas de gás numa solução ou num sólido. São semelhantes às emulsões mas com um gás como fase dispersa”, podendo ser quentes ou frias. Utiliza uma capsula de gás, podendo ser o óxido nitroso para infundir ou o dióxido de carbono para carbonatação (LAMOUNIER, 2013; GIL, 2010).

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

Segundo Fonseca (2002), a metodologia de pesquisa utilizada na produção desse artigo, caracteriza-se como pesquisa bibliográfica, sendo feita a partir de levantamento de referências teóricas já analisadas e publicadas por meios de escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos e páginas na internet, e pesquisa experimental onde elaborou um prato com o intuito de alcançar o objetivo proposto.

A elaboração da sobremesa proposta se deu a percepção que o pseudofruto caju tem a maioria das aplicações voltadas na utilização de polpas e sucos, sendo raramente empregado em sobremesas e na utilização de técnicas modernistas na elaboração dos pratos.

O nome escolhido para o prato foi “caju, uma nova forma para degustar” que é composto por um creme espesso que representa a parte da polpa do fruto, recheado com doce de caju, cobertura de manteiga de cacau e chocolate branco (cobertura) que se refere a casca do fruto e proporciona a experiência de quebra-la, trufa de licor de chocolate com castanha de caju representando a castanha, espuma do chá da folha do cajueiro com suco de caju, farinha da castanha de caju e manjeriço roxo para decorar.

Foram utilizados equipamentos como fogão, liquidificador e sifão e utensílios como *fouet* (batedor), faca, placa de corte, colher, entre outros. Como descrevem as fichas a seguir.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica do creme espesso de caju que representa a parte do pedúnculo<sup>5</sup> da fruta *in natura*.

**QUADRO 1-** Ficha técnica creme espesso de caju

| PRATO:                   | Creme espesso de caju |             |             |
|--------------------------|-----------------------|-------------|-------------|
| Categoria:               | Sobremesa             | Rendimento: | 4 porções   |
| INGREDIENTE              | QUANTIDADE            | UNIDADE     | OBSERVAÇÕES |
| Crema de leite fresco    | 600                   | mL          |             |
| Suco de caju concentrado | 50                    | mL          |             |
| Gelatina em pó incolor   | 6                     | g           |             |
| Ágar-ágar                | 5                     | g           |             |

Continuação...

Continuação...

|   |    |   |  |
|---|----|---|--|
| Açúcar  | 50 | g |  |
| <b>MODO DE PREPARO:</b>   |    |   |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acrescentar em uma panela o creme de leite fresco e o açúcar e deixar ferver;</li> <li>2. Colocar em um copo baixo ou vasilha pequena um pouco da mistura de creme de leite e açúcar já fervidos e acrescentar o ágar-ágar, com auxílio de um <i>fouet</i> (batedor) pequeno, misturar até diluir completamente. Acrescentar a mistura na panela novamente e deixar ferver, apagar o fogo;</li> <li>3. Adicionar a gelatina em pó já hidratada e o suco de caju e misturar com um <i>fouet</i> (batedor);</li> <li>4. Colocar nas formas em formato de caju e levar à geladeira por uma hora;</li> <li>5. Desenformar;</li> <li>6. Furar um buraco com um boleador pequeno e rechear com o doce de caju.</li> </ol> |    |   |  |

Fonte: O autor.

O quadro 2 apresenta a ficha técnica do doce de caju que foi apresentado como recheio da sobremesa, proposta por este artigo.

**QUADRO 2-** Ficha técnica do doce de caju

| <b>PRATO:</b>  | <b>Doce de caju</b> |             |             |
|--|---------------------|-------------|-------------|
| Categoria:   | Sobremesa           | Rendimento: | 4 porções   |
| INGREDIENTE  | QUANTIDADE          | UNIDADE     | OBSERVAÇÕES |
| Caju   | 200                 | g           | sem casca   |
| Açúcar cristal   | 300                 | g           |             |
| Água   | 100                 | mL          |             |
| Vinagre de arroz   | 15                  | mL          |             |
| Suco de caju concentrado   | 60                  | mL          |             |
| <b>MODO DE PREPARO:</b>  |                     |             |             |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar as cascas do caju já higienizado e utilizar uma placa de corte e uma faca para cortar em cubos pequenos o fruto. Reservar;</li> <li>2. Colocar para ferver em uma panela o açúcar, a água e o vinagre;</li> <li>3. Fazer movimentos circulares com a panela para misturar;</li> <li>4. Deixar atingir a temperatura de aproximadamente 108°C (ponto de pérola);</li> <li>5. Acrescentar os cajus picados e o suco concentrado;</li> <li>6. Deixar retornar ao ponto de pérola;</li> <li>7. Colocar em um pote de vidro e deixar esfriar;</li> <li>8. Rechear o creme espesso.</li> </ol> |                     |             |             |

Fonte: O autor.

O quadro 3 é referente a ficha técnica da trufa com castanha de caju que representa a castanha da fruta.

**QUADRO 3-** Ficha técnica da trufa de castanha de caju

| <b>PRATO:</b>           | <b>Trufa com castanha de caju</b> |             |             |
|-------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Categoria:              | Sobremesa                         | Rendimento: | 4 porções   |
| INGREDIENTE             | QUANTIDADE                        | UNIDADE     | OBSERVAÇÕES |
| Castanha de caju        | 150                               | g           | sem sal     |
| Cobertura de chocolate  | 100                               | g           |             |
| Creme de leite fresco   | 50                                | mL          |             |
| Licor de chocolate      | 15                                | mL          |             |
| <b>MODO DE PREPARO:</b> |                                   |             |             |

Continuação...

Continuação...

1. Partir em pedaços pequenos 100g de castanha de caju. Reservar;
2. Triturar as 50g de caju. Reservar;
3. Derreter em banho maria a cobertura de chocolate;
4. Acrescentar o creme de leite;
5. Misturar até ficar um creme homogêneo e brilhoso;
6. Acrescentar o licor e em seguida as 100g de castanha de caju;
7. Fazer as trufas em formato de castanha;
8. Passar na castanha de caju triturada.

Fonte: O autor.

O quadro 4 corresponde a ficha técnica da cobertura que trouxe o aspecto da cor da folha do caju para a sobremesa.

**QUADRO 4-** Ficha técnica da cobertura

| <b>PRATO:</b>   | <b>Cobertura</b> |             |           |             |
|---|------------------|-------------|-----------|-------------|
| Categoria:  | Sobremesa        | Rendimento: | 4 porções |             |
| INGREDIENTE   |                  | QUANTIDADE  | UNIDADE   | OBSERVAÇÕES |
| Manteiga de cacau em pó   |                  | 100         | g         |             |
| Cobertura sabor chocolate branco  |                  | 200         | g         |             |
| Corante Laranja para chocolate  |                  | 2           | g         |             |
| <b>MODO DE PREPARO:</b>   |                  |             |           |             |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picar a cobertura sabor chocolate branco. Reservar;</li> <li>2. Derreter em banho maria a manteiga de cacau em pó;</li> <li>3. Acrescentar a cobertura e misturar com um <i>fouet</i> (batedor) até virar um creme liso e homogêneo;</li> <li>4. Adicionar o corante de cor laranja e misturar até diluir completamente;</li> <li>5. Banhar sobre creme espesso já recheado.</li> </ol> |                  |             |           |             |

Fonte: O autor.

O quadro 5 é referente a ficha técnica da espuma da folha do cajueiro.

**QUADRO 5-** Ficha técnica da espuma da folha do cajueiro

| <b>PRATO:</b>  | <b>Espuma do chá da folha do cajueiro</b> |             |           |              |
|--|---|-------------|-----------|--------------|
| Categoria:   | Sobremesa                                 | Rendimento: | 4 porções |              |
| INGREDIENTE  |   | QUANTIDADE  | UNIDADE   | OBSERVAÇÕES  |
| Folhas do cajueiro   |   | 100         | g         | Folhas novas |
| Água   |   | 1           | L         |              |
| Suco de caju concentrado   |   | 30          | mL        |              |
| Goma xantana   |   | 8           | g         |              |
| <b>MODO DE PREPARO:</b>  |   |             |           |              |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar para ferver a água;</li> <li>2. Acrescentar as folhas do cajueiro higienizadas e o suco de caju;</li> <li>3. Deixar por 15 minutos ferver;</li> <li>4. Deixar esfriar na geladeira por 50 minutos;</li> <li>5. Colocar o líquido gelado em um liquidificador;</li> <li>6. Colocar para bater e acrescentar a goma xantana para hidratar;</li> <li>7. Retirar o líquido quando apresentar textura mais densa;</li> <li>8. Colocar em um sifão e fechar em seguida acrescentar o gás óxido nitroso;</li> <li>9. Acrescentar o gás óxido nitroso;</li> <li>10. Sacudir delicadamente e em um ângulo de 90° fazer as espumas nos pratos;</li> <li>11. Colocar sobre a espuma o resto da sobremesa para formar o caju.</li> </ol> |   |             |           |              |

Fonte: O autor.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para chegar no prato final foram feitos alguns testes, dentre eles, três testes para o creme espesso, dois testes para o doce de caju e a cobertura e um teste para a trufa e a espuma.

Para o creme espesso o primeiro teste foi realizado com 300g de creme de leite fresco, 20g de clara de ovo em neve, 25g açúcar, 10 mL de suco de caju concentrado e 7g de gelatina em pó incolor, apresentou resultado insatisfatório, pois obteve duas fases decorrentes da utilização somente da gelatina e das claras em neve que não aderiu densidade a receita separando a fase mais densa do líquido, o que fez também que ficasse líquida e não com uma textura sólida, nesse mesmo teste a utilização do suco de caju concentrado aderiu um sabor muito suave quase que imperceptível pela utilização de pouca quantidade na receita, o que não era o objetivo proposto.

No segundo teste foram utilizados os seguintes insumos: 300g de creme de leite fresco, 7g de ágar-ágar, 25g açúcar, suco de caju concentrado para elaboração da mousse. Neste teste não se obteve o resultado desejado, a mousse talhou gerando grumos perceptíveis ao ingerir e não uma textura lisa, também apresentou cor inadequada (cinza esverdeada) e textura muito resistente da que se desejava obter, todos esses fatores foram decorrentes da má qualidade do ágar-ágar.

No terceiro teste foram utilizados 5g de ágar-ágar e 6g gelatina em pó incolor, 600g creme de leite fresco, 50 mL suco de caju concentrado e 50g de açúcar, obteve o resultado esperado a mousse apresentou textura suave, mas se mantendo sólida na hora de desenformar com sabor suave, mas perceptível do caju e pouco açúcar.

Para o doce de caju foram realizados dois testes. O primeiro teste utilizou a base de três de açúcar (300g) para um de água (100mL), ao chegar ao ponto de bala mole (aproximadamente 110°C) foram adicionados os cajus higienizados e cortados (200g) em cubos pequenos sem a casca. O resultado não foi satisfatório, pois o doce apresentou consistência pegajosa ao ser consumido devido ao ponto da calda e sabor pouco perceptível de caju. No segundo teste utilizou-se a mesma proporção de três de açúcar (300g) para um de água (100mL) com 15mL de vinagre de arroz, quando a calda atingiu o ponto de pérola (aproximadamente 108°C) foram acrescentados 200g de cajus cortados em cubos pequenos e 60 mL suco de caju concentrado e esperou a calda retornar ao ponto de pérola novamente.

No primeiro teste para a cobertura não apresentou sabor agradável devido a utilização não proporcional de manteiga de cacau (proporção maior) em relação a

cobertura de chocolate o que gerou retro gosto com sabor gorduroso e desagradável ao paladar. No segundo teste as proporções foram ajustadas juntamente com o corante obtendo a cor do caju e sabor satisfatório.

Para a trufa de chocolate com castanha de caju realizou apenas um teste que utilizou cobertura de chocolate, creme de leite, licor de chocolate e castanhas trituradas grosseiramente que foram agregadas a trufa e castanhas muito trituradas que foram passadas somente por fora da trufa já em formato de castanha.

A espuma utilizou 1L do chá da folha do cajueiro com 30 mL de suco de caju concentrado, 8g de goma xantana para espessar o líquido que foi colocado em um sifão com gás de óxido nitroso gerando a espuma de cor pouco esverdeada e suave sabor de chá e caju.

Para o empratamento, foi apresentado o formato da fruta com a castanha, a espuma para sustentar a sobremesa e a utilização da farofa da castanha de caju para decorar o prato e o manjeriço roxo, o mesmo também forneceu aroma ao prato.

**FIGURA 1** – Caju, uma nova forma de se degustar.



Fonte: Arquivo pessoal.

Obteve-se o sabor do caju que é uma fruta tradicional na região Nordeste com fatores contemporâneos de forma a valorizá-la ainda mais.

## **5 CONCLUSÃO**

Tendo em vista a pesquisa realizada neste trabalho conclui-se que é possível desenvolver uma sobremesa de caju com técnicas e ingredientes da cozinha

contemporânea, levando em consideração o *comfort food*<sup>11</sup> e os atributos sensoriais, utilizando o fruto, a folha e os subprodutos. Mostrando que o caju um produto, o qual é a base econômica da região Nordeste e pouco explorado em produções ditas de alta gastronômica, pode sim fazer parte deste universo gastronômico, apenas pautando o seu preparo em técnicas da cozinha contemporânea.

O trabalho deixa nítido que o caju mesmo com seu sabor ácido e com seu tanino quando trabalhado corretamente pode apresentar resultados satisfatórios até mesmo para sua aceitabilidade ao paladar das pessoas. Cabem novos estudos para outras aplicações do caju na gastronomia, não somente em sobremesas, mas em pratos salgados, principalmente voltados a contemporaneidade já que ele possui também uma relação afetiva.

## **ABSTRACT**

Cashew is a genuinely Brazilian fruit, native to the northeast region, where it solidified as the region's economic base, known as cashew tree culture. The northeast region was responsible for the spread of the fruit throughout Brazil, especially for its fruit, a cashew nut, a great nutritional and nutritional value that has great importance for the chemical industry. The cashew pseudofruit has a fibrous (pulp) part with an acidic and toxic taste that provokes a sensation of dryness and astringency in the mouth, due to substances present in this peduncle, the same is more used for the production of sweets in syrup and concentrated juices, a fruit in natura and its by-products have little application in the gastronomy, which makes this article not published, an embodiment of a dessert that enhances the taste of cashew by means of techniques and inputs of contemporary gastronomy. The cashew was used in natura, pulp and chestnut, the orange juice and the cashew sauce were applied to the techniques and inputs of the modern kitchen, being applied in a contemporary context in the form of presentation. A meal of sliced salmon and a wheat flour and purple basil leaves were used to compose harmonically with the dish's architecture and as an aromatic factor.

**Keywords:** Contemporary Cuisine. Gastronomy. Brazil.

---

<sup>11</sup> Relação afetiva relacionada a referências culturais e sociais, associadas a experiências pessoais. GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Comfort food: sobre conceitos e principais características*. Contextos da alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo. v. 4, p. 92, 2016.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. C. G. de. **Mesa pra dois: gastronomia e cultura**. 2006. 71f. Projeto Experimental (Curso de Comunicação Social) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2006. Disponível em: <<http://www.ufjf.br/facom/files/2013/04/RCGAlmeida.pdf>>. Acesso em: 11 abr. 2018.

ALVES, R. E.; FILGUEIRAS, H. A. C. **Caju pós-colheita**. Brasília, DF: Embrapa, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/alimentos\\_regionais\\_brasileiros.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/alimentos_regionais_brasileiros.pdf)>. Acesso em: 8 mar. 2018.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013. Disponível em: <<http://tede2.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/viewFile/2865/1753>>. Acesso em: 11 abr. 2018>.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Campanha nacional de aumento da produtividade do cajueiro e produtos derivados do cajueiro**. Fortaleza: EMBRAPA, 1992.

EMBRAPA. **Tecnologia do caju vai contribuir com educação alimentar**. Notícias, Brasil, 2007, publicado em 29 de maio de 2007. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18011524/tecnologia-do-caju-vai-contribuir-com-educacao-alimentar>>. Acesso em: 5 maio de 2018.

FONSECA, J. J. S. Metodologia de pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. Fruticultura: Caju. **Desenvolvimento Regional Sustentável: Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas**. Brasília, v. 4, p. 11-40, set. 2010. Disponível em: <<http://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Vol4FruticCaju.pdf>>. Acesso em: 8 mar. 2018.

GARCIA, M. M. A.; FERNANDES, M. T. M. A revolução alimentar: da cozinha aos *fast foods*. [?]. In: **ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**, 14; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 10, local: Universidade do Vale do Paraíba, [?]. Disponível em: <[http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2010/anais/arquivos/RE\\_0906\\_0969\\_01.pdf](http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2010/anais/arquivos/RE_0906_0969_01.pdf)>. Acesso em: 9 mar. 2018.

GAZZOLA, J. *et al.* **A amêndoa da castanha de caju**: composição e importância dos ácidos graxos – produção e comércio mundiais. 2006. CONGRESSO DA SOCIEDADE DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 44, local: Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/859607/1/Aamendoadacastanha-decaju.pdf>>. Acesso em: 5 maio 2018.

GIL, M. J. G. N. **Gastronomia Molecular**: uma abordagem de investigação para alunos do Básico e Secundário. 2010. 143f. Dissertação (Mestrado Química Industrial)- Universidade da Beira Interior, Covilhã, Portugal, 2010. Disponível em: <[https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/3925/2/Dissertacao\\_JuliaGil\\_VF.pdf](https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/3925/2/Dissertacao_JuliaGil_VF.pdf)>. Acesso em: 23 abr. 2018.

LAMOUNIER, M. A. T. **A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais**. 2013. p. 1-16. Especialização em Docência para Educação Profissional – EAD pelo Senac Minas – Núcleo de Pós-Graduação, Brasil, 2013. Disponível em: <[http://revistapensar.com.br/gastronomia/pasta\\_upload/artigos/a12.pdf](http://revistapensar.com.br/gastronomia/pasta_upload/artigos/a12.pdf)>. Acesso em: 23 abr. 2018.

LIMA, Vicente de Paula Maia Santos. **A Cultura do cajueiro no Nordeste do Brasil**. Banco do Nordeste do Brasil. Escritório técnico de estudos econômicos do Brasil. Fortaleza, v.1, 486 p., 1988.

LUVIELMO, M. de M.; SCAMPARINI, A. R. P. Goma xantana: produção, recuperação, propriedades e aplicação. **Estudos Tecnológicos**, v. 5, n. 1, p. 50-67, jan./abr. 2009. Disponível em: <[www.revistas.unisinos.br/index.php/estudos\\_tecnologicos/article/view/4964/2210](http://www.revistas.unisinos.br/index.php/estudos_tecnologicos/article/view/4964/2210)>. Acesso em: 23 abr. 2018.

MAIA, G. A.; MONTEIRO, J. C. S.; GUIMARAES, A. C. L. Estudo da estabilidade físico-química e química do suco de caju com alto teor de polpa. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** Campinas, v. 21, n. 1, p. 43-46, 2001. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0101-20612001000100010>>. Acesso em: 8 mar. 2018.

PAIVA, J. R. de; CRISÓSTOMO, J. R.; BARROS, L. de M. **Recursos genéticos do cajueiro**: Coleta, Conservação, Caracterização e Utilização. [s.l.]: EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 2003 (Documentos 65). Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/426890/1/Dc065.pdf>>. Acesso em: 8 mar. 2018.

PESSOAL, P. F. A. de P.; LEITE, L. A. de S.; PIMENTEL, C. R. M. **Situação atual e perspectivas da agroindústria do caju**: cajucultura modernas técnicas de produção. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), CNPAT (Centro Nacional de Pesquisa de

Agroindústria Tropical), Fortaleza, 23 p., 1995. Disponível em:  
<<https://livimagens.sct.embrapa.br/amostras/00061730.pdf>>. Acesso em: 17 abr. 2018.

PINHO, L. X. **Aproveitamento do resíduo do pedúnculo de caju (*Anacardium occidentale L.*) para alimentação humana**. Pós-graduação em ciência e tecnologia de alimentos, Fortaleza, 2009, p. 1-99. Disponível em:  
<<http://www.ppgcta.ufc.br/liviapinho.pdf>>. Acesso em: 5 maio de 2018.

POLLERANO, J. Gastronomia Molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. **Revista Rosa dos Ventos**, São Paulo, p. 293-300, abr./jun., 2013. Disponível em:  
<<http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1821>>. Acesso em: 23 abr. 2018.

RIBEIRO, R. C.; MARQUES, R. C.; FLORES FILHO, E. G. J. A criatividade dos chefs de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 11, n. 2, p. 265-274, jul. 2016. Disponível em:  
<[http://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15443/17716#.WrMQE5fQ\\_IU](http://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15443/17716#.WrMQE5fQ_IU)>. Acesso em: 8 mar. 2018.

MANUSSI, A. C.; TROISGROS, C. **Culinária nordestina: encontro do mar e sertão**. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2010.

SEBRAE. EMPARN. **Cajueiro: vivendo e aprendendo**. Natal, RN, 2013, Cartilha do Caju, p. 1-44. Disponível em:  
<<http://adcon.rn.gov.br/ACERVO/EMPARN/DOC/DOC000000000017470.PDF>>. Acesso em: 5 maio de 2018.

SERRANO, L. A. L.; OLIVEIRA, V. H. de. **Aspectos botânicos, fenologia e manejo da cultura do cajueiro**. Distrito Federal, EMBRAPA, 2013. Capítulo em Livro Técnico-Científico, parte 2, cap. 3, p. 77-165. Disponível em:  
<[http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo\\_4144.pdf](http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_4144.pdf)>. Acesso em: 8 mar. 2018.

SERRANO, L. A. L.; PESSOA, P. F. A. de P. **Aspectos econômicos da cultura do cajueiro**. Capítulo 1, p. 1-12, 2016. Disponível em:  
<[https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p\\_p\\_id=conteudoportlet\\_WAR\\_sistemasdeproducaolf6\\_1ga1ceportlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-2&p\\_p\\_col\\_count=1&p\\_r\\_p\\_-76293187\\_sistemaProducaold=7705&p\\_r\\_p\\_-996514994\\_topicold=10308](https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducaolf6_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=1&p_r_p_-76293187_sistemaProducaold=7705&p_r_p_-996514994_topicold=10308)>. Acesso em: 8 mar. 2018.

ZANETI, T. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. 2012. 176 p. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Dissertação de Mestrado. Disponível em:  
<[http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/12019/1/2012\\_TainaBacellarZaneti.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/12019/1/2012_TainaBacellarZaneti.pdf)>. Acesso em: 11 abr. 2018.