

CHOCOLATE: um ingrediente atemporal

TEIXEIRA, Jaqueline Aquino¹; MAIA, Haline Aparecida Oliveira²; HORTA, Patrícia Maia do Vale³.

RESUMO

Este trabalho abordou a origem, a fabricação, as variações e o uso do chocolate na gastronomia. Enfatizou sua evolução ao longo da história e o fascínio que ele causou nos comensais. Se transformou de bebida para barra, adquiriu novos formatos, foi utilizado tanto em sobremesas clássicas quanto contemporâneas. Diante disso o objetivo foi a criação de uma sobremesa que apresentou a versatilidade do uso de técnicas no preparo do chocolate. A metodologia que o trabalho se apoiou pode ser classificada em dois tipos de pesquisa, bibliográfica e experimental. A pesquisa bibliográfica foi realizada em fontes como livros, revistas entre outros materiais. A experimental contou com a realização de inúmeros testes, pelos quais se chegou ao resultado desejado para a sobremesa, composta por diversos elementos como o *cranbow*, a trufa e a glaçagem.

Palavras-chave: Gastronomia. Confeitaria. Cacau. Sobremesa.

1 INTRODUÇÃO

O chocolate teve sua origem na América Pré-Colombiana e há indícios de consumo do fruto do cacau por volta de 1500 a.C. Mais tarde os Maias, Astecas e membros da civilização Olmeca (situada na região do atual México) o consumiam na forma de bebida e o consideravam alimento dos deuses. Conhecida como: *Xocolatl*, essa bebida era amarga, preparada com amêndoas de cacau torradas, transformada em pasta e temperada com canela, semente de anis, baunilha, entre outras especiarias (LANLARD, 2015).

No século XVI, o chocolate chega a corte espanhola e passa a ser adoçado com mel e era muito apreciado pelos aristocratas (ROSEMBLUM, 2006). Segundo Lemp (2013), o chocolate foi considerado uma bebida colonial, parceira do chá e do café, pois

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Eugênio Fontainha, nº 79, apto 205, Manoel Honório, Juiz de Fora - MG. Celular: (32) 98853-6321. E-mail: jaquelinejf@hotmail.com

² Coorientadora.

³ Orientadora.

eram consumidos pelas cortes que colonizavam regiões. Podendo ainda ser suavizado com pitadas de flores silvestres e para uma maior consistência era acrescentado na bebida milho moído (COSTA, 2008).

Por meio do comércio realizado pelos espanhóis o chocolate chega na Europa e é difundido pelo mundo inteiro. Em meados de 1746 o chocolate chega ao Brasil por meio do Colono Francês Louis Frederic Warneaux, que insere o grão no estado do Pará e posteriormente as sementes de cacau são plantadas na capitania de Ilhéus, na Bahia. Entretanto, foi somente com a revolução industrial que o chocolate passou a ter um preço acessível, vindo a se popularizar durante o século XIX (COSTA, 2008).

Ao leite ou amargo, preto ou branco, com ou sem avelãs, em forma de bebida ou em barra, agregado a bombons, *mousses*, o chocolate se apresenta em diversas composições e variações, o que possibilita encontrá-lo em diferentes formatos e texturas (BUSSO, 2005; VISCHI, 2005). Existem variados tipos de chocolate, nos quais a porcentagem de cacau varia, alguns com maior teor, resultando em um sabor mais forte e mais amargo, outros com menor teor (LAGORCE, 2011).

Considerando a importância deste produto, como é possível construir uma sobremesa de chocolate com uma apresentação atraente que valorize seu papel na confeitaria? Assim, o trabalho tem como objetivo apresentar uma sobremesa, que demonstre a versatilidade do uso de técnicas de preparo do chocolate.

O trabalho apresentado é dividido em mais cinco partes, sendo que a primeira conceitua o chocolate, as mudanças no seu processo de fabricação, comercialização e as variações que surgiram do produto. A segunda mostra o seu uso aplicado a confeitaria. A terceira parte apresenta o material e métodos utilizados. Seguida dos resultados e discussões a respeito da pesquisa experimental e da conclusão.

2 O CHOCOLATE: FABRICAÇÃO E VARIAÇÕES

O chocolate como é conhecido hoje é o resultado da mistura da massa de cacau com manteiga de cacau, agregado a outros ingredientes como por exemplo: açúcar e leite (BRASIL, 2017). Este produto é obtido a partir da manufatura adequada, que inclui alguns processos, como: mistura, refino, conchagem e tempera (NATIONAL CONFECTIONERS ASSOCIATION, 2009).

Na mistura ocorre o aquecimento dos ingredientes em cilindros da qual resulta uma composição homogênea. Em seguida, o processo continua refinando e quebrando os cristais de açúcar, o refino e a trituração também desempenham papel fundamental

pois agregam ao chocolate, textura. Logo após, esta massa é colocada em um equipamento com pás em formatos de conchas que são movimentadas sob calor. A isso dá-se o nome de conchagem. No processo de conchagem o chocolate é misturado lentamente, diminuindo assim as taxas de umidade, evaporando os ácidos e conferindo o equilíbrio. A última etapa do processo é a tempera, que pela troca de temperatura torna o chocolate uma pasta ideal para ser moldada. O processo de temperagem consiste em reorganizar os cristais e a manteiga de cacau presentes no chocolate, acarretando na cristalização da manteiga e no aumento da temperatura, provocando no chocolate uma desorganização de suas redes cristalinas. Quando há o resfriamento, ocorre o inverso, formando uma nova rede cristalina dando ao mesmo consistência e estabilidade (HERMES, 2016; SEBESS, 2010; SCHNEIDER, 2009).

Antes do processo de fabricação supracitado é importante considerar a torrefação do cacau, que é um processo crucial, pois atribui aroma e sabor dando qualidade para o produto final. Segundo Barel (2009) e Cros (1989), o aroma presente no chocolate deve ser definido por três categorias: aroma de constituição, presente nas amêndoas frescas, aroma de fermentação, fase determinante pois ocorre a viragem da massa de cacau e o aroma técnico desenvolvido durante a torra do cacau. Já Hermé (2016) referencia ser possível dizer que o chocolate possui complexos aromas, sabores, os quais estão relacionados ao histórico da semente, resultado do acúmulo de fatores que se formam em três níveis, o de constituição, aromas pós-colheita e aromas técnicos. O aroma de constituição consiste na maturação do fruto, estando relacionado a genética e ao clima, os aromas pós-colheita se dão depois da fermentação e secagem das sementes, por meio do processo químico denominado reação de '*Maillard*'⁴ e os aromas térmicos que são produzidos a partir da torrefação, quando as amêndoas são expostas às temperaturas entre 110 a 160 °C.

O chocolate possui três componentes de relevância como: hidrato de carbono, gordura e proteínas, e ainda vitaminas A, B1, B2, D e E, podendo conter também alguns minerais como: magnésio, fósforo, cálcio, ferro, dentre outros, esbanja óleos de sementes como: nozes, avelãs e amêndoas de cacau, a gordura do mesmo é de origem vegetal, possuindo valor energético e açúcar (VASCONCELLOS, 2012).

Os processos aos quais o chocolate é submetido são acompanhados do começo ao fim, o produto final esbanja sabor, brilho e qualidade (BUSQUET, 2016). Ao paladar de

⁴ “Conjunto muito complexo de reações químicas entre aminoácidos e carboidratos aplicado a uma alta temperatura [...] a alguns alimentos dando-lhes uma coloração marrom e um sabor característico” (ALÍCIA; IBULLITALLER, 2008, p. 153).

um chocolate atribui-se uma gama de nuances e descobertas, permitindo descrever o perfil aromático do mesmo devido à cromatografia. Os cientistas afirmam que os critérios de degustação desse produto são inspirados na degustação do vinho, já que ocorre uma aproximação entre os mesmos, pois possuem leveduras e bactérias. Entretanto, enólogos apontam que é mais fácil degustar um vinho do que um chocolate (HERME, 2012).

A abertura da primeira casa de chocolate foi em Londres no ano de 1657, onde os tipos de chocolates comercializados, eram em forma de bebidas e artesanais. Antes disso o chocolate era considerado por muitas pessoas um produto elitizado (BRASIL, 2011; MONDENESI, 2011).

Em 1728 foi instalada a prensa hidráulica e por causa dela o homem não teve mais que fazer o processo artesanal e a moagem manual. Em meados de 1828 o holandês C.J Van Houtem descobriu como separar o cacau moído da manteiga, permitindo e contribuindo para a criação de novas formas de se fabricar chocolates. Com a revolução industrial ocorreu o aumento na produção de chocolate, o tornando popular (BRASIL, 2011; MONDENESI, 2011).

Em 1847, Joseph Stors Fry apresenta ao mundo o primeiro tablete de chocolate por meio do aproveitamento da manteiga de cacau (HERMÉ, 2016). Um pouco mais tarde por volta de 1891, as barras de chocolate chegaram ao Brasil por meio dos imigrantes Europeus (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDUSTRIA DE CHOCOLATE, 2012). O primeiro chocolate em barra começou a ser vendido em 1910, após a utilização do mesmo pelo exército americano (SCHNEIDER, 2009).

Existem diversos tipos de chocolate, dentre eles estão: o chocolate amargo, que possui cor escura pois não contém leite em sua composição, quanto mais cacau mais amargo ele é, esse chocolate deve conter de 50% a 70% de cacau. Já o chocolate ao leite é macio e mais doce devido a presença de leite, variando entre 30% a 40% de cacau, sendo também escuro. O chocolate branco, tem cor original que é dada pela manteiga de cacau, não contendo parte solidas da semente de cacau e sim gordura, surgiu em 1913 a partir da receita denominada tablete de baunilha composto por cacau, açúcar, leite e baunilha nos Estados Unidos. O chocolate *diet* possui todos os ingredientes tradicionais exceto o açúcar, pois este é substituído por adoçantes. O cacau em pó é extraído a partir da amêndoa de cacau torrada e moída, de onde se obtém a manteiga de cacau através da prensagem. Já o solúvel possui cacau em pó, mais açúcar e lecitina de soja para ser dissolvido ao leite facilmente, podendo ser consumido tanto frio quanto quente (BAU, 2012; COSTA, 2008; LAGORCE, 2011; RIDGAWAY, 2011).

Na atualidade o chocolate orgânico é produzido a partir do cacau, cuja produção não sofre nenhum tipo de interferência por meio de aplicação de insumos químicos como: pesticidas e defensivos agrícolas. Vale ressaltar que o chocolate branco também pode ser encontrado em sua forma orgânica (BADARÓ, 2011).

O chocolate *gourmet* é nobre, normalmente de origem belga ou francesa, uma culinária e arte, normalmente feito de maneira menos industrial, possui aparência encantadora, grandes porcentagens de massa de cacau, as amêndoas são de extrema qualidade. Possui no mínimo 30% de cacau, o que ressalta o sabor do fruto e prioriza ingredientes de qualidade. Quanto ao preparo é feito de forma artesanal e não desconsidera as normas de higiene. Já o chocolate tradicional é caracterizado pela sua simplicidade, podendo ser feito de maneira industrial ou não, apresentando diferencial em sua gordura (BORDAS, 2014). O chocolate *gourmet* vem crescendo, apresenta um consumo três vezes maior que o chocolate tradicional e na atualidade, são produzidos cerca de quinze mil toneladas do mesmo ao ano e seu crescimento atingiu 20% no ano de 2014, enquanto o chocolate tradicional apresenta 11,6% (KLEIN, 2014).

O leque de chocolates é bem abrangente, podendo variar desde sua composição até sua forma final. Assim, como o novo chocolate criado em 2017 pelos suíços, que vem sendo desenvolvido há 13 anos, o chocolate rosa intitulado, 'ruby' é considerado o quarto tipo de chocolate a ser criado depois do chocolate amargo, ao leite e o branco. Este chocolate já foi incorporado na gastronomia, devido ao seu poder de sedução e a valorização que recebeu no meio gastronômico, já que possui equilíbrio, cor, naturalidade, hedonismo, sem adição de corantes em sua composição. O 'ruby' é originário de um tipo de amêndoa de cacau com pigmentos rosados (avermelhados), suas sementes são encontradas na Costa do Marfim, Equador e Brasil, sendo menos doce, que as demais sementes de cacau (MOREAU, 2017; BARRY CALLEBAUT, 2017).

Depois de ver a origem do chocolate e as variações originadas dele, o próximo tópico mostra algumas aplicações do chocolate na gastronomia, mais especificamente na confeitaria.

3 CHOCOLATE E SUAS APLICAÇÕES NA GASTRONOMIA

Segundo Freixa e Chaves (2008), durante a Idade Média a confeitaria foi marcada por muitas descobertas e com o passar do tempo foi sofrendo transformações e evoluções. Durante o século XVIII, houve a implementação do cacau e do chocolate na mesma. Atualmente o chocolate apresenta um cenário bem alavancado na área da

confeitaria, ganhando cada vez mais espaço e reconhecimento devido ao seu potencial e sua larga produção. O chocolate é um dos ingredientes que mais chama atenção na confeitaria por ser um produto complexo, delicado e que apresenta possibilidades infinitas de textura, tonalidades e cores.

Assim para Bordas (2014), o chocolate é um produto imbatível pois enfatiza e insiste em preservar a matéria-prima (cacau), que é parte essencial e de extrema necessidade na hora de produzi-lo e comercializá-lo, com as devidas inovações no ramo da confeitaria.

O chocolate é um produto muito utilizado na confeitaria, servindo para cobrir bombons, elaborar *mousses*, recheios de trufas de chocolates, confecção de brigadeiro e ainda é valorizado na elaboração de decorações, esculturas de chocolates, arabescos e raspas, bordaduras, lascas para decoração (RINDGAWAY, 2011; SEGNIT, 2014). Pode estar presente em forma de tabletes, bolos, cereais, sorvete, caldas e biscoitos, *marshmallow*⁵, frutas, pão de mel, churros, pudim, tortas, pavês, pizza, alfajores (LIMA, 2008; IZUMI, 2013).

O chocolate ganhou novos sabores quando agregado às especiarias, castanha, licores, aromas, flor de sal, *pranilés*⁶, frutas, dentre outros componentes. A variedade de formatos é infinita e agrega valor ao produto final como por exemplo: o tradicional ovo de páscoa comum em muitos países, e que encanta pelo seu formato, havendo também a opção em forma de coelho. As apresentações o tornaram mais atraente, despertando assim os cinco sentidos do comensal (COSTA, 2008).

Em 1647 o cacau foi adicionado a massa de bolo tradicional conferindo novos sabores. Introduzidos nas massas de bolos e pães o chocolate pode ser agregado completamente, conferindo a toda massa sua coloração marrom e sabor característico ou complementando as massas brancas, dando efeito marmorizado. Entre os bolos mais famosos contendo chocolate está: o bolo floresta negra, originário da Alemanha no qual o chocolate simboliza a escuridão natural e as lascas representam os troncos das árvores. Outra opção tradicionalmente conhecida é o *brownie*, bolo com massa mais úmida em formato de pequenos cubos, tipicamente americano, que contém chocolate, farinha de trigo, ovos e nozes picadas. É importante mencionar também a *torta sacher*, originária da Áustria, que se constituiu em um bolo composto por duas camadas esponjosas e cobertura de chocolate. Vale ressaltar o *cranbow* de origem britânica feito a partir da

⁵ Doce atualmente feito com açúcar, xarope, aromatizantes e amido (CORRÊA, 2015, p. 265).

⁶ Açúcar derretido com amêndoa, endurecido e picado, num preparado que pode, depois de pronto, ser agregado a suflês, cremes, sorvete e outras sobremesas (GOMENSORO, 1999, p.324).

mistura de farinha de trigo, manteiga e açúcar, o mesmo e assado no forno resultando em uma massa crocante e macia (ALAMINOS, 2013; CORRÊA, 2016).

O chocolate pode apresentar-se na confeitaria em forma de cobertura sobre bolos e tortas. Pode ser utilizado puro ou na forma de *ganache*, espécie de recheio firme composto por chocolate misturado ao creme de leite. Para compor sabores, como no caso da clássica torta opera de origem francesa. Pode apresentar-se ainda com a aparência de extremo brilho como é o caso da glaçagem, calda de chocolate fluída que confere acabamento brilhante (BONDE, 2011; CORRÊA, 2016).

Também presente na confeitaria o chocolate é um elemento muito importante para elaboração do brigadeiro. Originário da junção entre leite condensado, manteiga acrescido de chocolate, foi criado em 1945 em homenagem ao candidato Eduardo Gomes, militar com patente de brigadeiro, daí o nome do doce (SILVA, 2016).

Uma preparação que ressalta o sabor do chocolate é a trufa de chocolate designada como doce fino, resultado da mistura de chocolate, creme de leite, bebida alcoólica como licores, entre outras (SILVA, 2016).

O chocolate pode ser utilizado para glaçar peças como bombons e trufas de chocolate. Neste caso, deve ser derramado por cima de um objeto doce ou colocado sobre moldes para se solidificar, podendo ser recheado ou não, necessitando de alguns equipamentos para serem moldados como: temperadeiras, bicos dosadores, esteiras vibratórias para retirar as bolhas, túnel de resfriamento e máquinas para embalar (BECKETI, 1994; MINIFIE, 1983).

Na atualidade a adição de bebidas alcoólicas como licores, runs, caçaças e *wisques* na savorização de doces e sobremesas é uma prática comum. Exemplo disso é brigadeiro de caipirinha, caldas de rum, sorvetes, pavê de chocolate com licor, *mousse* de chocolate ao rum, isso ocorre pois o álcool tem a capacidade de contrabalancear e dar suporte para a untuosidade de ingredientes gordurosos como chocolate, podendo ser harmonizado por semelhança ou oposição. Em contra partida o chocolate também pode ser adicionado nas bebidas alcoólicas ou não alcoólicas como: cerveja escura de malte (cevada germinada) torrado com gotas de chocolate, o coquitel língua de gato feito com chocolate amargo, licor de café e de amêndoas, *chokolat* bombom de chocolate branco e chá escuro com banana e pimenta da Jamaica, chocolate ao leite e vinho do porto (BANDEIRA, 2015; CELSO, 2015; LICUTHIENER, 2015; RODRIGUES, 2015).

Os aditivos, corantes, aromatizantes e conservantes também entraram em cena no século XX, para assim mudar a coloração, realçar o sabor e aroma, aumentar a durabilidade e melhorar aparência (HERME, 2006). Outro elemento que contribuiu para

valorização e apresentação do chocolate é a folha de ouro comestível podendo ser utilizada para desenhos e enfeites. Em 2014, a decoração com estilo metálico fez sucesso e com isso os fabricantes de chocolates investiram em matérias-primas de alta qualidade utilizando a folha de ouro comestível (SCALAMANDRÉ, 2012).

4 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia, segundo Vergara (1998), na qual este trabalho se apoiou, aconteceu por meio de pesquisas de dois tipos, bibliográfica e experimental. As pesquisas bibliográficas foram realizadas por meio de consultas em fontes, como livros e revistas, internet em sites como *google* acadêmico e *scielo*. A experimental contou com a elaboração de uma sobremesa por meio da realização de vários testes, a torta glaçada de chocolate com folha de ouro foi dividida em três fichas técnicas. A primeira consiste na execução do *Cranbow*, uma farofa com consistência de massa formada por farinha de trigo, açúcar e manteiga. Nessa etapa foram utilizados os seguintes utensílios tigela, colher de sopa, tabuleiro, balança, aro e acendedor. Os ingredientes e o modo de preparo são apresentados no quadro 1.

QUADRO 1- Ficha técnica do *Cranbow*

PRATO:	<i>Cranbow</i>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE
Farinha de trigo		200	g
Açúcar		100	g
Manteiga		30	g
Cacau em pó		20	g
Nozes		14	g
Chocolate 70%		5	g
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos os ingredientes. 2. Picar as nozes e o chocolate 70%. 3. Adicionar em um tigela a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga cortada em cubos, o cacau em pó, as nozes e o chocolate 70%. 4. Misturar com as mãos os ingredientes até formar uma farofa, e em seguida pressionar até formar uma massa 5. Espalhar a massa em um tabuleiro e com o aro redondo vincar os pedaços. 6. Ligar o forno á 170 graus e deixar assar por aproximadamente 10 min. 			

Fonte: O autor.

Na segunda etapa, apresentada no quadro 2, foi elaborado o recheio.

QUADRO 2- Ficha técnica do recheio.

PRATO:	Trufa		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate 70%	73	g	
Creme de leite	100	mL	
Rum	3	mL	
Manteiga	7	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos ingredientes. 2. Colocar água em uma frigideira e sobre a mesma colocar uma panela seca. 3. Derreter 2/3 do chocolate 70% em gotas em banho maria. 4. Desligar o fogo e retirar a panela do mesmo, coloca-la sobre uma frigideira com água em temperatura ambiente. 5. Acrescentar a outra parte restante 1/3 ate estar totalmente derretido e temperado atingindo a temperatura de 28 graus aproximadamente. 6. Colocar o chocolate, após esse processo, já temperado na forma e levar ao freezer ou congelador por 6 mim. 7. Acrescentar o creme de leite, a manteiga e o rum. 8. Misturar bem ate resultar em uma mistura homogênea. 9. Retirar do freezer a forminha e agregar esse recheio e deixar por mais 30 mim no freezer. 10. Retirar do freezer novamente 11. Desenformar e reservar. 			

Fonte: O autor.

A terceira etapa consistiu no preparo da glaçagem, que é apresentado no quadro 3.

QUADRO 3- Ficha técnica da Glaçagem.

PRATO:	Glaçagem		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cacau em pó	60	g	
Água	150	mL	
Açúcar Refinado	4	g	
Creme de leite	120	mL	
Gelatina em pó incolor sem sabor	12	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos ingredientes, 2. Ferver a água. 3. Acrescentar o açúcar, o creme de leite e o cacau em pó e mexer . 4. Desligar o fogo e passar por uma peneira o líquido. Reservar 5. Colocar a água em uma tigela pequena, em seguida salpicar a gelatina em pó sem sabor. 6. Colocar em banho maria ate derreter a gelatina. 7. Despejar a gelatina no líquido, mexer. 8. Peneirar novamente. 9. Regar sobre a torta 			

Fonte: O autor.

Para se chegar nessas fichas técnicas mencionadas foram necessárias repetidos testes que são relatados a seguir.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A sobremesa é composta de vários elementos, uma base de *cranbow*, um recheio de trufa de chocolate amargo e uma glaçagem que junto do recheio forma uma trufa de chocolate. Por fim se insere um delicado arabesco e a folha de ouro comestível. Tudo isso permitiu demonstrar diferentes técnicas de preparo com o uso do chocolate.

O primeiro teste consistiu na elaboração do *cranbow*, que é formado por uma espécie de farofa, feita de farinha de trigo, açúcar, manteiga gelada, cacau em pó, chocolate amargo e nozes, resultando em uma massa. Ela foi inserida em um tabuleiro e vincada com um aro redondo liso, pequeno e levada ao forno a 170 graus por 20 minutos, após a retirada da massa do forno, a mesma ficou dura e quebrou, apresentando resultado não satisfatório. No segundo experimento a farofa foi elaborada com menor quantidade de manteiga e foi levada para o freezer por cerca de 10 minutos. O resultado foi uma textura muito quebradiça, não atingindo consistência de massa, exigindo uma nova experiência. O terceiro teste foi elaborado com os mesmos ingredientes do primeiro, e após a junção dos mesmos obteve-se uma massa. A mesma foi colocada por 10 minutos no forno a 170 graus e após ser retirada do forno apresentou consistência macia, atingindo assim resultado satisfatório.

Na elaboração do recheio, uma trufa, a princípio foi utilizada uma quantidade menor de creme de leite resultando em textura não compatível com o *cranbow*, optou-se então por aumentar a quantidade de creme de leite afim de atingir uma textura macia e levemente cremosa, atingindo um resultado pretendido pelo trabalho. Para definir o formato da sobremesa foi escolhida uma forma de acetato que resultasse em um formato de meia esfera, para tanto foi necessário envolver o interior da forma com chocolate que passou pelo processo e temperagem e logo após foi levado para gelar por cinco minutos, para que o mesmo adquirisse consistência firme ao desenformar. Após o primeiro teste identificou-se que era necessário uma camada extremamente fina de chocolate para harmonizar com a textura delicada do recheio. Foram feitas três experiências com a finalidade de reduzir a espessura do chocolate gradativamente ate atingir o objetivo.

Afim de conferir brilho e coloração intensa de chocolate optou-se por inserir uma camada da preparação intitulada glaçagem, calda a base de chocolate e gelatina amplamente usada na confeitaria. Por se tratar de uma técnica exigente em relação aos detalhes de cocção e quantidades de ingredientes foram necessários inúmeros experimentos. No primeiro utilizou-se a glucose de milho na composição da receita, com

intuito de conferir maior brilho. Decisão equivocada, pois tal ingrediente resultou em uma consistência mais líquida do que o desejado. Na segunda tentativa a glucose de milho foi substituída pelo leite condensado, ainda com objetivo de conferir brilho à sobremesa. No entanto, além de apresentar consistência líquida a cobertura não aderiu o suficiente na camada fina de chocolate, exigindo novo experimento. Partiu-se então para terceira tentativa. Sob orientação, utilizou-se gelatina em pó sem sabor, hidratada e misturada a calda de chocolate, uma opção para conferir delicada camada brilhante sobre a sobremesa. O resultado foi satisfatório concluindo esta etapa da montagem. Para conferir acabamento à base da sobremesa foi escolhida, dentre as possíveis opções de oleaginosas, o ingrediente nozes. As nozes foram trituradas em três tamanhos diferentes e aplicou-se cada tamanho em uma porção individual da sobremesa, onde as nozes no corte xerém as quais eram de tamanhos menores conferiu o melhor acabamento, pois as mesmas não tinham aspecto de farelo.

Na montagem da sobremesa foi utilizada uma fina camada de *cranbow* como base. Repousou-se sobre a base o recheio que é a trufa coberta com o chocolate no formato de meia esfera. Em seguida, com auxílio de uma grade própria para glaçagem de doces, foi aplicada a mesma, logo após a sobremesa foi levada a geladeira por um minuto para firmar. Quando a glaçagem apresentou consistência firme, a trufa de chocolate foi retirada da geladeira e glaçada novamente. Para decoração foram escolhidos delicados arabescos em forma arqueada. Para a moldagem foi utilizado folha de papel manteiga. Completando a decoração, a sobremesa apresenta pequena porção de folha de ouro comestível, obtendo resultado satisfatório. O acabamento em folha de ouro conferiu delicadeza e sofisticação a sobremesa conforme apresentado na figura 1.

FIGURA 1 - Trufa de Chocolate com Folha de Ouro



Fonte: O Autor

6 CONCLUSÃO

O trabalho apresentou uma breve história do chocolate e mostrou como ele foi valorizado em diversos modos de preparo na confeitaria, o que revelou o poder deste ingrediente como insumo em sobremesas clássicas e contemporâneas. Desenvolver uma sobremesa de chocolate com uma apresentação atraente se tornou um desafio, que foi alcançado com a preparação da Torta de Chocolate Glaçada com Folha de Ouro que permitiu por meio da aplicação de diversas técnicas de preparo, mostrar a versatilidade do chocolate na confeitaria.

ABSTRACT

This work deals with the origin, manufacture, variations and the use of chocolate in gastronomy. He emphasized his evolution throughout history and the fascination he inflicted on diners. It transformed from drink to bar, acquired new formats, was used in both classic and contemporary desserts. In view of this, the objective was the creation of a desserts that presented the versatility of the use of techniques in preparation of chocolate. The methodology that supported the work can be classified of two types of research, bibliographical and experimental. Bibliographic research was carried out in theoretical contributions like books, magazines among other materials. The experimental counted on the accomplishment of numerous tests, by which one reached the desired result of the dessert, composed of several elements such as cranbow, truffle and frosting.

Keywords: Gastronomy. Confectionery. Cocoa. Dessert.

REFERÊNCIAS

ALAMINOS, C. **Origem do irresistível *cranbow***. 2013. Disponível em: <http://www.eucomosim.com/o-irresistivel-cranbow-base-6>. Acesso em: 12 maio 2018.

ALICIA; ELBULLITALLER. **Léxico científico-gastronômico**. São Paulo: Senac, 2008.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA DE CHOCOLATES, CACAU, AMENDOINS, BALAS E DERIVADOS-ABICAB. **História do cacau ao chocolate**. 2012. Disponível em: <http://www.abicab.org.br> . Acesso em: 25 out. 2017.

BADARÓ, D. **Chocolate Orgânico**. 2011. Disponível em: <http://www.ammachocolate.com.br>. Acesso em: 02 mar. 2018.

BANDEIRA, P. et al. **Ingredientes e Produtos**. 2015. Disponível em: <http://www.ammachocolates.com>. Acesso em: 08 maio 2018.

BAREL, M. **Do cacao au chocolat l'epopee d'une gourmandize**. 2009. Disponível em: [file:///C:/Users/carlos/Downloads/1516-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-d82bbf7%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/carlos/Downloads/1516-cacao-chocolat-epopee-gourmandise-d82bbf7%20(1).pdf). Acesso em: 24 out. 2017.

BARRY, C. **Chocolate naturalmente rosa**. 2017. Disponível em: <http://emails.estadao.com.br/noticias/comportamento,chocolate-naturalmente-rosa-e-criado-pelo-maior-processador-de-cacau-do-mundo,70001977010>. Acesso em: 12 maio 2018.

BAU, F. **Enciclopédia do Chocolate**. São Paulo: Senac, 2012.

BECKEITI, S. T. **Fabricação e utilização industrial do chocolate**. 1994. Disponível em: www.scielo.com.br. Acesso em: 15 abr. 2018.

BONDE, R. **Chocolate continua em alta: de la pra ca surgiram inúmeras variações que caíram no gosto popular**. 2011. Disponível em: <http://www.mbondes.com.br>. Acesso em: 01 maio 2018.

BORDAS, J. **Entenda o que é o chocolate gourmet**. 2014. Disponível em: <http://mdemulher.com.br>. Acesso em: 25 mar. 2018.

BRASIL, A. P.; MONDENESI, A. **Chocolate: porque amamos tanto**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2011.

BRASIL. Ministério da saúde. **Agência nacional de vigilância sanitária**. 2017. Disponível em: <http://legis.anvisa.gov.br/leisrel/pubic/show.atc.Php?id=18823&word=chocolate>. Acesso em: 04 out. 2017.

BUSSO, M.; VISCHI, C. **O chocolate: tentações e prazeres**. São Paulo: Lisma, 2005.

BUSQUET, B. Chocolate para iniciantes. **Revista Prazeres da mesa**, São Paulo, v., 151, n.16, p. 98-99, mar., 2016.

CORRÊA, M. F. **Dicionário de gastronomia**. São Paulo: Matrix, 2016.

COSTA, A. T. **O cacau é show**: deliciosa historia do mundo do chocolate. São Paulo: IPSIS, 2008.

CROS, E. Formation de l'amore cacao. **In: cacao et chocolat**: production, utilisation, caracteristique. Lavoiser 1989. Disponível em:
<http://www.ceplac.gov.br/radar/AS%20CARACTERISTICAS%20DO%20CACAU%20FINO%20NO%20BRASIL%20E%20OS%20REQUERIMENTOS%20DE%20MERCADO.pdf> .
Acesso em: 23 out. 2017.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HERMÉ, P. **Larousse do chocolate**. São Paulo: Senac, 2016.

_____. **Enciclopédia do chocolate**. São Paulo: Senac, 2012.

_____. **Larousse do chocolate**. 1ed. São Paulo: Editora Larousse, 2006.

IZUMI, S. **Loucuras de chocolate**. São Paulo: Original, 2013.

KLEIN, J. **Mercado gourmet** 2014. Disponível em:
<http://revistagestaodenegocios.uol.com.br/perfil-empendedor/mercado-goumrt>. Acesso em: 02 mar. 2018.

LAGORCE, S. **Os Aromas do Chocolate**. 1 ed. Espanha: Carater Entertainment, 2011.

LANLARD, Eric. **Chocolate**: receitas irresistíveis de sobremesa, bolo, trufas e outras ideias. São Paulo: Pulbifolha, 2015.

LEMPS, A. H. de. **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação liberdade, 2013.

LIMA, R. Gastronomia com pouco açúcar. **Revista Veja**, São Paulo, v. 4, n. 9, p. 82-84, jan. 2008.

MICHELE, B. **Festival de recheios trufados e massas especiais**. São Paulo: [s.n.], 2017.

MINIFIE, B.W. **Chocolate, cacau e confecções**: ciências e tecnologia. 1893. Disponível em: www.scielo.com.br Acesso: 15 mar. 2018.

MOREAU, R. **Chineses apresentam quarto tipo de chocolate e ele e rosa**: mercado "chocolatra" de luxo. 2017. Disponível em: <https://comidasebebidas.uol.com.br//redacao/2017/09/06/chineses-apresentam-quarto-tipo-de-chocolate-e-ele-e-cor-de-rosa.htm>. Acesso em: 01 out. 2017.

PEHLE, T.; HACKSTEIN, Y. **O guia do chocolate**. [S.l.]: Character, 2010.

RIDGAWAY, D. **O guia gourmet**: cozinhando com o chocolate. São Paulo: Larousse do Brasil, 2011.

ROSEMBLUM, M. **Uma saga agridoce preta e branca**. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.

SCALAMANDRÉ, G.L. **Bolos com folha de ouro comestível**. 2014. Disponível em: <http://www.catmorecake.pt> Acesso em: 01 maio 2018.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**: chocolate. 3. ed. São Paulo: [s.n.], 2010.

SEGNIT, N. **Dicionário de sabores**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

SILVA, A. A. **Metodologia da trufa de chocolate**. 2016. Disponível em: <http://www.cpt.com.br/busca/artigos-metodologia-da-trufa-de-chocolate>. Acesso em: 01 maio 2018.

SILVA, S.C. **Chocolates ganham acabamento de ouro comestível**. 2012. Disponível em: <http://www.m.g.1.globo.com/noticias>. Acesso em: 01 maio 2018.

SHNIDER, J. **Comissão executiva do plano da lavoura cacauera**
Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/radar-cacau.htm>. 2009. Acesso em: 25 out. 2017.

VASCONCELLOS, A. E. **Chocolate**: Informações nutricionais. 2012. Disponível em: <http://www.saudenainternet>. Acesso em: 02 mar. 2018.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em gastronomia**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.