

CHOCOLATE AFRODISÍACO: inspiração popular e realidade

BARONE, Fernanda Gavioli¹; LETTIERI, Julia Lorenzi²; HORTA, Patrícia Maia do Vale³; MAIA, Haline Aparecida de Oliveira⁴.

RESUMO

O chocolate é uma iguaria conhecida e apreciada no mundo por milhares de pessoas todos os dias. Seu suposto papel como afrodisíaco torna-se evidente na cultura popular por meio da forma com que é exposto em manifestações artísticas. O chocolate deixa de ser somente uma guloseima e passa a fazer parte do imaginário popular. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo elaborar uma sobremesa de chocolate com especiarias para destacar o seu papel afrodisíaco, utilizando técnicas de confeitaria. Para sua realização, foi feita uma pesquisa bibliográfica acerca do chocolate, usando como fonte livros, artigos, dissertações, além de uma pesquisa aplicada, prática, feita a partir de testes experimentais da sobremesa até chegar em sua apresentação final, cujo resultado é uma Tarte de Chocolate com Especiarias, como canela, cravo, gengibre e pimenta.

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

1 INTRODUÇÃO

A árvore de cacau, conhecida como cacaueiro, começou a ser cultivada por volta de 1400 a.C. pelos Olmecas. Da semente de cacau se produz o chocolate que, a partir desse momento, passa a ser conhecido como *Cacaualt* e, mais tarde, em consequência de diversas modificações e transições em todo o globo, essa guloseima chega até a sua atual textura sólida, conhecida, consumida e amplamente utilizada para a execução de diversas receitas no mundo todo, tornando-se, dessa forma, uma iguaria popular e versátil (MINDEL, 20--; HISTÓRIA..., 2016).

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Almirante Barroso, nº 85, bairro Paineiras, Juiz de Fora. Telefone: (32)99197-8469, (32)3211-6113. E-mail: baronefernanda@hotmail.com

² Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Vicente Megiolário, nº 186, centro, Simão Pereira. Telefone: (32)98423-4627, (32)3272-1394. E-mail: juliaLettieri@hotmail.com

³ Coorientadora.

⁴ Orientadora.

A produção do chocolate tem como base a amêndoa do fruto de cacau que após ser fermentada por quatro a sete dias, passa pelo processo de torragem, o qual confere forma, sabor e aroma definitivos à semente, que, nessa etapa, é precursora do sabor final do chocolate, sendo assim crucial para definir a qualidade terminal do mesmo, tanto no sabor quanto na textura (HERMÉ, 2006).

Além de sua versatilidade, o chocolate é um produto altamente popular, conhecido no mundo todo pelo sabor e textura inconfundíveis. O chocolate visto como iguaria atemporal passa a ser usado em diversas culturas para contar uma história, escrever um poema, ou até mesmo como inspiração para filmes e novelas, associado ao amor, ao erotismo e ao prazer sexual (VIDIGAL, 2015).

Sendo assim, como é possível representar numa sobremesa o apelo afrodisíaco que o chocolate tem na cultura popular de forma criativa e atraente? Nesse contexto, esse trabalho teve como objetivo elaborar uma sobremesa de chocolate com especiarias para destacar o seu papel afrodisíaco, utilizando técnicas de confeitaria.

O presente artigo está dividido em mais cinco seções, além desta introdução. A primeira parte do desenvolvimento textual trata da história do chocolate e mostra as transformações sofridas por essa iguaria ao longo dos anos em todo o globo. A segunda parte trata da expressão cultural do chocolate na percepção do imaginário popular. A terceira seção apresenta, junto à metodologia, a ficha técnica da sobremesa elaborada, na qual há a descrição dos insumos e modo de preparo utilizados para a execução do prato. A quarta aborda as análises e discussões sobre os resultados obtidos acerca da pesquisa prática realizada. Por fim, a conclusão.

2 A HISTÓRIA DO CHOCOLATE

O cacau é um fruto advindo do cacaueiro, primeiramente cultivado nas florestas quentes e úmidas pelos Astecas, Maias e Olmecas que também viviam na região onde hoje está localizado o México. Esses povos consumiam o cacau em forma de uma bebida amarga, feita com água e misturada a outros condimentos como pimenta, mel e baunilha. O líquido era consumido em diversos rituais e ocasiões importantes, dentre esses, casamentos. A bebida era símbolo de vida e fertilidade e, por essa razão, era altamente valorizada (COSTA, 2008).

O cacau era também símbolo de riqueza, prosperidade e abundância, e somente os ocupantes dos cargos mais altos da tribo tinham acesso a ele. Esses frutos de cacau eram usados como moeda de troca, possibilitando acesso a tudo o que uma pessoa pudesse

desejar: ouro, escravos e roupas. Em um relato encontrado, o autor comenta que, nos rituais religiosos e nos banquetes do rei Montezuma II, a bebida de cacau, misturada a especiarias, era servida e bebida em taças de ouro, o que demonstrava o alto valor do fruto (FRANCO, 2010).

Do outro lado do mundo, no continente europeu, durante os séculos XV e XVI, os portugueses e espanhóis começaram a se aventurar pelo mar desconhecido, iniciando assim, as grandes navegações. Tinham por objetivo a procura por rotas alternativas até as Índias para comprar especiarias, muito valorizadas na época. Outra razão para as navegações era a necessidade de os europeus conquistarem novas terras (GOMES, 20--).

Foi no ano de 1519 que Herman Cortés, navegador espanhol, ao passar pelo continente americano durante sua aventura marítima, conheceu a bebida de cacau, percebeu seu potencial e presumiu que faria sucesso na Europa, além de trazer vantagem econômica à Espanha. Com essa percepção, escreveu uma carta ao rei espanhol, Carlos I, na qual relatava o poder energético e nutritivo do líquido: “Depois de beber esse elixir você pode seguir viajando pelo mundo afora sem sentir cansaço nem precisar de outro alimento” (LANLARD, 2015, p. 8; ROSENBLUM, 2006, p. 22). Cortés, para comprovar, enviou uma carga de favas a Carlos I, para que sua majestade começasse a degustar a bebida com mel (LANLARD, 2015).

Durante duas gerações o chocolate foi um mistério, isso porque era um produto de raridade. Então, em 1585, um navio de carga chegou ao porto de Veracruz carregado por sementes de cacau em quantidades o suficiente para criar os primeiros viciados em chocolate. O monopólio do cacau pertencia, até então, à Espanha. E então entre os séculos XVI e XVII, esse monopólio foi quebrado, abrindo espaço para que toda a Europa pudesse consumir a bebida de cacau (COSTA, 2008). Era uma iguaria da aristocracia e, por essa razão, era oferecida em festas e casamentos realizados pelos nobres. Esse fato contribuiu ainda mais para a difusão do chocolate na Europa (ROSENBLUM, 2006).

A popularidade da bebida foi crescendo na Europa, o que fez com que a procura por novas terras para a expansão das plantações crescesse. Assim foram ampliadas as fontes de cacau para outros países. Mesmo depois da concessão feita por Luís XIV para que o chocolate pudesse ser vendido e consumido, a demanda por essa iguaria continuava em constante crescimento, que motivaram o início dos aprimoramentos das técnicas de produção (LEMPS, 2013).

No século XIX, percebeu-se a facilidade de modelagem da massa de cacau e, a partir dessa época, houve uma ampla difusão nas formas de servir e preparar o chocolate (HERMÉ, 2006). Ainda no mesmo século, as técnicas de fabricação do chocolate foram

aprimoradas pelos holandeses e suíços. Em 1828, uma nova técnica de prensa, criada pelo químico Conrad Van Houten, permitiu que se obtivesse o pó do chocolate, do qual grande parte da gordura foi retirada, deixando-o mais leve e digestivo (ATALA, 20--). Em 1847, a companhia inglesa Bristol Fry and Bons fundiu o primeiro tablete de chocolate. Apesar de ter textura bastante dura quando comparada às barras suculentas atuais, o primeiro tablete alcançou grande sucesso no mercado naquela época (HERMÉ, 2006).

Até que em 1875, Daniel Peter fez uma parceria com Henri Nestlé e juntos criaram o sabor mais tradicional de chocolate já conhecido, o chocolate ao leite. Essa descoberta foi feita a partir de uma mistura da manteiga de cacau e do leite em pó. Desde então, o chocolate torna-se um dos produtos mais importantes do mundo (ATALA, 20--).

Em 1879, Rudolphe Lindt aperfeiçoou o chocolate ao leite e ajudou a criar o tablete dos tempos modernos, o chocolate que derrete na boca (ATALA, 20--). Segundo a lenda, certo dia Lindt, fabricante de chocolate, saiu para caçar num fim de semana e se esqueceu de desligar sua máquina, concharge. A massa de chocolate junto à manteiga de cacau ficou girando nesse misturador por cerca de três dias e três noites. Ao voltar, Lindt percebeu que o chocolate que saía das tinas de sua máquina possuía uma textura lisa e aveludada. E, depois de ser resfriado e colocado nas fôrmas, o chocolate derretia milagrosamente na boca (HERMÉ, 2006). A receita feita por Lindt foi considerada por muitos como uma fórmula mágica, até que, em 1901, o segredo passou a domínio público e, alguns anos depois, todos os amantes de chocolate puderam usufruir da excelência desse novo processo (BATISTA, 2008).

Desde então, até o século XX, novas inovações foram desenvolvidas, como a criação de chocolates com sabores variados devido à diferença de concentração de cacau em cada um deles: o chocolate amargo, o meio amargo e o chocolate branco, composto somente por manteiga de cacau (ARRUDA, 2014). Além desses sabores, um novo tipo de chocolate foi lançado no final do ano de 2017, o chocolate rubi, que possui aroma e sabor frutado, além de sua coloração rosada natural, devido ao cacau rubi (FECAROTTA, 2018).

Portanto, é possível perceber, que a expansão no uso do chocolate é cada vez maior, fora sua utilização na gastronomia, seja para compor pratos salgados ou sobremesas. O chocolate também tem forte influência na cultura de diversos países. Essa iguaria agradou a população mundial em todos os sentidos ao longo das gerações, e, por essa razão, ainda nos dias atuais, diversas culturas usam o chocolate em suas manifestações artísticas, sejam musicais, cinematográficas, literárias ou poéticas. Além disso, essa guloseima possui também uma carga de simbolismos afetivos: relações fraternas, de cumplicidade, de companheirismo e, principalmente, amorosa e erótica, simbolizando a paixão e a luxúria.

3 CHOCOLATE: CIÊNCIA E IMAGINÁRIO POPULAR

Na cultura popular, desde as civilizações antigas da América pré-colombiana, o cacau já era visto também como iguaria do prazer, afrodisíaca. Esse termo é derivado do nome Afrodite, deusa do amor, da beleza e da fertilidade, para se referir a qualquer substância ou atividade capaz de despertar e estimular o desejo amoroso e sexual (REGINA, 2017).

O fruto do cacauero fazia parte das relações humanas nas civilizações pré-colombianas quando somente eles sabiam sobre sua existência. A associação do chocolate com o desejo sexual é percebida ainda durante essa época, tornou-se um hábito, entre os membros da tribo, esfregarem-se com polpa do fruto e depois se mordiscarem. Além disso, era comum que o imperador Montezuma II, bebesse cinquenta cálices seguidos da bebida de cacau com especiarias, antes de ter relações sexuais com o seu harém de duzentas esposas, para lhe dar mais energia e aumentar o apetite sexual (COSTA, 2008; ROSENBLUM, 2006; SANTOS, 2016).

Durante a era da monarquia na Europa, a bebida também era usada como estimulante sexual, era comum que amantes de reis e pessoas de alto cargo tomassem da bebida de cacau antes de terem relações sexuais. O rei francês Luís XV fazia suas amantes suspirarem pela bebida, mas por uma diferente razão, pois ele mesmo a tomava para despertar e estimular suas paixões. A Marquesa de Pompadour, umas das principais e favoritas amantes do rei Luís XV, dizia que sem a bebida ele ficava 'morto como um pato frio'; outra de suas amantes prediletas, madame du Barry, dava a bebida às outras amantes do rei para que elas também pudessem permanecer acordadas durante a noite toda (ROSENBLUM, 2006).

Existem também contos ficcionais que relatam a sedução intimamente ligada ao chocolate ainda durante essa época. Um deles relata uma lenda em que um dos tripulantes das navegações espanholas que chegaram as Américas escrevia cartas ao Rei para lhe dar notícias sobre a nova terra descoberta. Tal tripulante fica intimamente ligado a uma mulher da tribo Asteca que o seduz com a bebida de cacau- *cacahuatl* como era descrito por ela. Eles acabam por ter um grande envolvimento romântico, devido ao estímulo à libido que a bebida do fruto de cacau era capaz de causar (RUNCIE, 2004).

Há, também uma personagem ficcional, Yvette Marceau, interpretada pela atriz Elisabeth Commelin, criada para o filme britânico-americano Chocolate. A personagem comenta que seu marido perdeu o desejo sexual, então é presenteada por uma amiga com

um saquinho de chocolate feito com pimenta e, a partir desse momento, o casal se entrega à luxúria (ROSENBLUM, 2006).

Assim sendo, o imaginário popular percebe o chocolate predominantemente como iguaria capaz de estímulo à libido e, dessa forma, aparece em diversas manifestações artísticas, na música, no cinema, na literatura. A música Chocolate com Pimenta, na novela de mesmo nome, representa essa percepção cultural sobre a guloseima:

Chocolate com pimenta
Paixão ciumenta
Assim violenta
De tanto que sofre aumenta (CARVALHO; BLANC, 2003, on-line).

Há também um verso marcante na música Chocolate, de Luan Santana, cantor brasileiro do estilo sertanejo universitário:

De chocolate nosso amor é feito
Então não tem jeito, gruda em mim
Isso não é só confete, me abraça, enlouquece
Meu vício sem fim (SANTANA, 2009, on-line).

Porém, as formas do imaginário popular de perceber o chocolate não param por aí; ainda existem diversas outras interpretações dessa guloseima na cultura popular. O chocolate é também símbolo de outras manifestações artísticas, é usado na literatura infantil, e em poesias, músicas e filmes, nas quais há sempre a supervalorização da iguaria. Isso acontece no filme 'A Fantástica Fábrica de Chocolate' (STUART, 1971) que é e se tornou um clássico na cinematografia, ou na música Chocolate, interpretada por Tim Maia, fazendo alusão à bebida de chocolate como capaz de melhorar o humor e dar energia, que diz:

Chocolate! Chocolate! Chocolate!
Eu só quero chocolate
Só quero chocolate
Não adianta vir com Guaraná
Pra mim é chocolate
O que eu quero beber (MAIA, 1970, on-line)

Ou em versos e poemas recitados como o poema Chocolate, escrito por Paloma Amaral (2007):

Bem quente derretido,
Seu cheiro causa saliva.
A boca que transpira.
E ainda não esteve envolvido.

Misturo o branco com o amargo,
 Vai misturando os dois chocolates.
 Ai que isso me faz um estrago,
 Esse desejo chega a ser um disparate.

Uma calda que ali borbulha,
 Está o grosso e bem brilhante.
 Só o cheiro é uma tortura,
 Se deixar devoro tudo em um instante.

Essa calda de puro chocolate,
 É uma louca e gostosa tentação.
 Essa fragrância tem até perfume,
 Chocolate é pura sedução (AMARAL, 2007, on-line)

Apesar de ser tratado de outras formas pelo imaginário popular a romantização do chocolate associando-o ao amor se torna predominante, isso se comprova até mesmo em uma música brasileira infantil do Trem da Alegria do Clube da Criança, em que é possível notar o chocolate ligado ao amor:

Vou te mostrar que é de chocolate
 De chocolate o amor é feito
 De chocolate
 Choco, choco, chocolate
 Bate o meu coração (TREM DA ALEGRIA DO CLUBE DA CRIANÇA, 1985, on-line)

A ligação do chocolate ao desejo sexual e ao amor se perpetua ainda hoje, e, por isso, é muito usado para presentear, nas suas mais diversas variedades, em datas ligadas a esse contexto, como dia dos namorados e em aniversários de casamento (COSTA, 2008). Por essa razão, as manifestações culturais usam o chocolate como inspiração para criar diversas histórias e contos românticos, nos quais essa guloseima está intimamente ligada ao prazer sexual. Isso mostra que o chocolate não é somente um produto comerciável, mas também uma iguaria atemporal que faz parte da cultura popular literária, musical e cinematográfica, particularmente associado ao prazer (VIDIGAL, 2015).

O chocolate deixou de ser somente um produto comercial para passar a ser considerado também uma iguaria do prazer por diversas culturas. Na verdade, o chocolate não pode ser considerado afrodisíaco quando não misturado a outros condimentos e especiarias consideradas afrodisíacas, justamente por serem estimulantes sexuais que atuam ao nível da sexualidade, revitalizando o corpo e despertando a libido, como a pimenta, que faz aumentar a frequência cardíaca e a circulação, causando reações semelhantes a excitação sexual; o cravo, que aumenta a libido e dá energia; a canela, que estimula a ação de hormônios sexuais femininos, como o estrógeno, sobre os órgãos sexuais; o gengibre, possui ação estimulante que ajuda na prolongação da função erétil e

consequentemente, prolonga o desejo sexual; e a hortelã responsável por aumentar a potência sexual (CLEMENTIN, 2013). O chocolate, por sua vez, possui em sua composição cacau que detém zinco, um mineral que atua nos hormônios sexuais, porém, sua quantidade não é representativa e, por essa razão, não é suficiente para classificar o chocolate como afrodisíaco. Além disso, o contexto é que aumenta o desejo, estar em um jantar romântico, comendo chocolate, à luz de velas, faz a situação mudar de figura. A relação é mais cultural do que científica (SANTOS, 2016).

A sensação de estar apaixonado tem conexão a um conjunto de compostos químicos que afetam o cérebro, como a norepinefrina, que faz atingir a excitação e acelera os batimentos cardíacos; a serotonina e a dopamina, que causam a sensação de bem-estar e felicidade diante do(a) parceiro(a). A ação dessas substâncias é controlada pela feniletilamina, neurotransmissor conhecido como “hormônio da paixão”; que possui efeito poderoso sobre o cérebro capaz de levar até à dependência de algumas pessoas que tendem a saltar de romance em romance, abandonando os parceiros assim que acaba o estado de paixão. Sua reação pode ser desencadeada também por simples gestos, como troca de olhares ou pensar na pessoa amada. Outro gatilho para esses neurotransmissores é o simples ato de comer chocolate (FRAZÃO, 2017; SANTOS, 2016).

Além disso, ao ingerir um pedaço de chocolate, o cérebro produz também endorfina, uma substância capaz de aumentar a autoestima, diminuir a ansiedade e os sintomas da depressão, causar sensações de prazer e de bem-estar, os quais são semelhantes aos sentidos durante o ápice sexual (VIEIRA, 2007). Por essa razão existe a sensação de prazer ao comer a iguaria, mas ela, de fato, não instiga o prazer sexual. O carácter afrodisíaco do chocolate vem apenas de uma crença cultural e popular de que o chocolate inspira o ato sexual e não há, portanto, uma explicação científica para tal (REGINA, 2017).

Entretanto, apesar de não poder ser considerado uma iguaria afrodisíaca, não há nada que impeça a percepção do chocolate visto dessa forma pelo imaginário popular, isto é, não há nada que impossibilite que este seja abordado dessa forma em manifestações artísticas. Por esta razão, decidiu-se fazer uma sobremesa inspirada nesse papel afrodisíaco que o chocolate representa na cultura popular, adicionado a especiarias cujo papel afrodisíaco é comprovado.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho, foi feita uma pesquisa bibliográfica acerca do chocolate, pois segundo Vergara (2011), essa se caracteriza quando se usa como fonte

livros, artigos, dissertações. Além de uma pesquisa aplicada, prática, feita a partir de testes experimentais da sobremesa até chegar à sua apresentação final.

A pesquisa experimental do presente artigo foi desenvolvida na cozinha didática do Centro Gastronômico do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, no período de agosto a outubro de 2018. Essa sobremesa, que está no quadro 1, é composta por uma *tarte*⁵, com uma base de cravo e canela, sobreposta por uma *ganache*⁶ espessa de gengibre e chocolate meio amargo. Ao lado da tarte, uma *quenelle*⁷ de *mousse* congelada⁸ de chocolate branco com pimenta dedo de moça sobreposta a uma base de biscoito triturado de cravo e canela.

QUADRO 1- Ficha técnica.

PRATO:	Tarte de Chocolate com Especiarias		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
PARA A <i>GANACHE</i>	-	-	
Creme de Leite	150	mL	Sem soro
Manteiga	5	g	
Gengibre	40	g	Ralado
Chocolate Meio Amargo	250	g	
PARA A MASSA	-	-	
Farinha de trigo	150	g	Peneirada
Canela em Pó	20	g	Peneirada
Chocolate em Pó	20	g	Peneirado
Manteiga	125	g	Derretida
Açúcar Refinado	80	g	Peneirado
Bicarbonato de Sódio	5	g	Peneirado
Cravo em Pó	5	g	Peneirado
PARA A <i>MOUSSE</i> CONGELADA	-	-	
Chocolate Branco	100	g	
Creme de Leite	100	mL	Sem soro
Pimenta Dedo de Moça	14	g	<i>Brunoise</i> ⁹
Pó de Pimenta Dedo de Moça	6	g	
Creme de Leite Fresco	100	mL	
PARA A PLACA E ARABESCO	-	-	
Chocolate Meio Amargo	150	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>GANACHE: 1-Derreter o chocolate. 2-Ferver o creme de leite junto ao gengibre ralado e deixar descansar por 10 minutos. 3- Coar o creme de leite saborizado e agregá-lo ao chocolate derretido e deixar descansando por duas horas.</p> <p>MASSA: 1-Misturar todos os ingredientes secos à manteiga derretida. 2- Moldar a massa e assar a 170°C por 15 minutos.</p>			

Continuação...

⁵ Um tipo de pastelaria, é um prato feito de massa recheada com misturas salgadas ou doces (GOMENSORO, 1999, p. 395).

⁶ Creme gelado elaborado com chocolate, manteiga e creme fresco (GOMENSORO, 1999, p. 194).

⁷ Formato oval, alongado (GOMENSORO, 1999, p. 333).

⁸ A *mousse* congelada pode conter gelatina ou estabilizante (CANELLA-RAWLS, 2014, p. 361).

⁹ Finamente picado, geralmente na forma de pequenos cubos (GOMENSORO, 1999, p. 78).

... Continuação

MOUSSE CONGELADO:

- 1-Derreter o chocolate e misturá-lo ao creme de leite.
- 2-Acrescentar a pimenta picada e em pó à *ganache*.
- 3-Bater o creme de leite fresco até que se forme pequenas ondas.
- 4-Agregar o creme de leite fresco batido a *ganache* e levar para o congelador por pelo menos oito horas.

PLACA E ARABESCO:

- 1-Derreter o chocolate, em seguida resfriá-lo a uma temperatura de 26° a 27°C.
- 2-Depois de resfriar o chocolate elevar sua temperatura para 31° a 32°C.
- 3-Moldar na forma colocando em seguida para resfriar no freezer por cerca de três minutos.

MONTAGEM:

- 1-Cortar o biscoito e o chocolate em formato de retângulo de tamanhos iguais.
- 2-Sobrepor ao biscoito a *ganache* de gengibre e a ela a placa de chocolate.
- 3-Enfeitar com bico e arabesco.
- 4-Espalhar o biscoito triturado formando uma base para a *mousse* congelada de chocolate.

Fonte: O autor.

A ficha técnica acima foi elaborada como resultado de diversos testes para o desenvolvimento de uma sobremesa de chocolate com especiarias, apresentados a seguir.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da pesquisa bibliográfica, foi possível observar o chocolate na cultura, sendo abordado em versos de músicas, contos, filmes, poemas e poesias, associado às paixões fervorosas, ao amor e ao carácter afrodisíaco. Algumas vezes o chocolate aparece preparado com especiarias afrodisíacas, tais como pimenta, canela, gengibre, cravo e hortelã, o que influenciou o uso destas nesta preparação. Entretanto, além de representar e valorizar seu papel marcante na cultura com o uso de especiarias afrodisíacas, buscava-se uma sobremesa que pudesse utilizar técnicas de confeitaria. Para tanto, foram necessários vários testes, com o objetivo de adequar sabor, textura, quantidade, tempo; porém, para a elaboração desse artigo, serão discutidos somente os principais testes.

No primeiro teste, a sobremesa consistia de duas esferas de chocolate meio amargo temperado, recheadas com *fudge*¹⁰ de chocolate branco com pimenta rosa, que é fruto de uma árvore batizada de aroeira, e outra com *fudge* de chocolate meio amargo e páprica. Havia uma calda escura e espessa feita de chocolate amargo e gengibre com o objetivo de derreter a esfera. Além disso, inicialmente o nome da sobremesa era Surpresa de Chocolate, associado ao mistério do que estaria no interior da esfera, remetendo também aos bombons recheados dados em datas comemorativas por casais e afins, como dia dos namorados. Entretanto, nesta proposta, foi possível desenvolver somente as técnicas de temperagem do chocolate e *fudge*, mas faltava agregar mais textura à sobremesa.

¹⁰ Docinhos feitos de à base de uma massa de açúcar, leite, manteiga e um aromatizante. Depois de fria, a massa é cortada em pequenos quadrados (GOMENSORO, 1999, p.189).

Já no segundo teste, optou-se usar somente a esfera de chocolate temperado com o interior de *fudge* de chocolate branco, alterando a pimenta rosa para dedo de moça. A textura foi agregada à sobremesa com o uso do cravo e da canela em uma base simples de massa de biscoito de chocolate. Além disso, a calda de chocolate e gengibre ficou mais alargada e o sabor do chocolate foi alterado para o branco. Contudo, este teste foi considerado inadequado por faltar frescor à sobremesa.

No terceiro teste, a calda e o biscoito se mantiveram, assim como a esfera da sobremesa. Seu interior passou a ser composto por uma *ganache* de chocolate branco e pimenta dedo de moça, substituindo o *fudge*. Decidiu-se também adicionar frescor a sobremesa, fazendo uma *mousse* congelada de chocolate meio amargo e hortelã.

A partir da pesquisa prática foi possível perceber que à apresentação inicial não obtinha resultado satisfatório, por não valorizar adequadamente as especiarias e, por essa razão, optou-se por mudar a disposição da sobremesa, refazendo o empratamento, mantendo, dessa forma, os mesmos ingredientes em um novo formato. Nesta apresentação optou-se por fazer uma *tarte* em que a massa de biscoito de cravo e canela é a base da sobremesa, sobre o qual está a *ganache* mais espessa de gengibre e chocolate meio amargo, coberta por uma placa retangular de chocolate temperado e decorada por um arabesco de chocolate. A *mousse* congelada, que se encontra ao lado da parte central da sobremesa, teve seu sabor substituído pelo chocolate branco e a hortelã se manteve.

No quinto teste da sobremesa Tarte de Chocolate com Especiarias, foi decidido manter grande parte de sua composição. Entretanto, optou-se por não usar hortelã na sobremesa, já que o sabor desta predominava no prato. Tendo como objetivo evidenciar todas as especiarias afrodisíacas escolhidas - cravo, canela, gengibre e pimenta -, preferiu-se substituir a *mousse* congelada de chocolate branco e hortelã por uma de chocolate branco e pimenta dedo de moça.

FIGURA 1 – Tarte de Chocolate com Especiarias



Fonte: Arquivo pessoal.

6 CONCLUSÃO

A partir dos estudos e da experiência prática ao longo dos últimos meses desta pesquisa, percebeu-se que o chocolate é uma iguaria tida como afrodisíaca pelo imaginário popular, embora cientificamente não possa ser considerada afrodisíaca quando não misturada a outras especiarias. Além disso, é uma guloseima mundialmente conhecida, apreciada e diversificada.

Por essa razão, as pessoas não se contentam em somente aguçar seu paladar com a iguaria e produzem ao seu respeito todo tipo de conteúdo, provando que o chocolate é um produto amplamente presente na cultura. Nota-se que, ao ser abordado em filmes, contos, poemas e músicas o chocolate se apresenta de forma marcante em uma linguagem voltada ao romantismo e ao prazer sexual. A sobremesa Tarte de Chocolate com Especiarias foi inspirada nesta visão da sociedade sobre o chocolate, dessa forma, alcançou-se o objetivo desse trabalho e, para sua elaboração, usaram-se técnicas de confeitaria como temperagem de chocolate, *mousse* congelada e *ganache*.

ABSTRACT

The chocolate is a delicacy known and appreciated in the world everyday by millions of people. Their supposed role as an aphrodisiac is evident in the popular culture by the way that is exposed in artistic manifestations. The chocolate stops being just a dainty and starts to make part of the social imaginary. Therefore, this article had as objective to make a chocolate dessert with spices using confectionery techniques in an aphrodisiac inspiration. To carry out this article it was made a bibliographic research about the chocolate using as source books, articles, dissertations and applied research, practice, made from experimental tests of the dessert until it got to the final presentation having as result a Tarte of Chocolate with Spices, cinnamon, clove, ginger and pepper.

Keywords: Gastronomy. Confectionery. Social imaginary. Dessert.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Paloma Stella. **Chocolate**. 2007. Disponível em: <<https://www.luso-poemas.net/modules/news/article.php?storyid=16799>> Acesso em: 01 set. 2018.

ARRUDA, Camila Gazola de. **Caracterização de chocolate amargo e meio amargo de diferentes marcas comerciais**. 2014. 38 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2014. Disponível em:

<http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/4974/1/CM_COEAL_2014_1_02.pdf> Acesso em: 16 out. 2018.

ATALA, Paulo. **Chocolate cultura, história e gastronomia**. E-book Kindle: [20--].

BASSO, Marina Rosana. **Alimentos afrodisíacos: mitos, ritos, crenças e verdades**. 2004. 119 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) – Universidade Nacional de Brasília, Brasília 2004. Disponível em:

<http://bdm.unb.br/bitstream/10483/552/1/2004_MariaRosanaBasso.pdf> Acesso em: 01 set. 2018.

BATISTA, Ana Paula Sabbag Amaral. **Chocolate: sua história e principais características**. 2008. 56 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde) - Universidade de Brasília, Brasília, 2008. Disponível em:

<http://bdm.unb.br/bitstream/10483/338/1/2008_AnaPaulaSabbagAmaralBatista.pdf> Acesso em: 08 ago. 2018.

BRUNOISE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 78.

CANELLA-RAWLS, Camilla. **Espessantes na confeitaria: texturas e sabores**. São Paulo: Senac, 2014.

CHOCOLATE. Compositor: Luan Santana. Interprete: Luan Santana. 2009. Disponível em: <<https://www.letras.mus.br/luan-santana/1306429/>> Acesso em: 10 set. 2018.

CHOCOLATE. Compositor: Tim Maia. Interprete: Tim Maia. 1970. Disponível em: <<https://www.vagalume.com.br/tim-maia/chocolate-2.html>> Acesso em: 10 set. 2018.

CHOCOLATE COM PIMENTA. Compositor: Mú Carvalho e Aldir Blanc. Interprete: Deborah Blando. 2003. Disponível em: <<https://www.vagalume.com.br/chocolate-com-pimenta-novela/deborah-blando-chocolate-com-pimenta.html>> Acesso em: 11 set. 2018.

CLEMENTIN, Natália. **Conheça os alimentos afrodisíacos para apimentar o dia dos namorados**. 2013. Disponível em: <<http://g1.globo.com/sao-paulo/sao-jose-do-rio-preto-aracatuba/noticia/2013/06/conheca-os-alimentos-afrodisiacos-para-apimentar-o-dia-dos-namorados.html>> Acesso em: 03 set. 2018.

COSTA, Alexandre Tadeu. **O cacau é show**. São Paulo: Ed. do Autor, 2008.

É DE CHOCOLATE. Compositor: Michael Sullivan e Paulo Massadas. Interpretado: Trem da Alegria do Clube da Criança. 1985. Disponível em: <<https://www.lettras.com.br/trem-da-alegria/e-de-chocolate>> Acesso em: 11 set. 2018.

FANTÁSTICA Fábrica de Chocolate. Direção: Mel Stuart. Produção: David L. Wolper e Stan Margulies. Intérpretes: Aubrey Woods, Gene Wilder, Denise Nickerson, Dora Altmann, Ernest Ziegler, Franziska Liebing, Diana Sowle, David Battle e Peter Ostrum. Roteiro: Roald Dahl. [S.l.]: 01 filme; Warner Bros "A Fantástica Fábrica de Chocolate", 1971. 1CD (100 min), son., color., DVD.

FECAROTTA, Luiza. Cremoso e frutado, novo chocolate rosa sem corante chega ao Brasil. **Folha de São Paulo**, São Paulo, ano 98, n. 32.578. 13 jun. 2018. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2018/06/cremoso-e-frutado-novo-chocolate-rosa-sem-corante-chega-ao-pais.shtml>> Acesso em 10 ago. 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FRAZÃO, Ellen. **Feniletilamina**: para quem busca a felicidade. 2017. Disponível em: <<https://www.farmaciaeeficacia.com.br/blog/feniletilamina-busca-da-felicidade/>> Acesso em: 01 set. 2018.

FUDGE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 189.

GANACHE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 194.

GOMES, Cristiana. **Grandes navegações**. [20--]. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/historia/grandes-navegacoes/>> Acesso em: 18 jun. 2018.

HERMÉ, Pierre. **Larousse do chocolate**. São Paulo: Larousse, 2006.

HISTÓRIA do chocolate/efeitos do chocolate. 2016. Disponível em: <<https://www.mundodastribos.com/historia-do-chocolate.html>> Acesso em: 01 mar. 2018.

LANLARD, Eric. **Chocolate**: receitas irresistíveis de sobremesas, bolos, trufas e outras delícias. São Paulo: Publifolha, 2015.

LEMPS, Arian Huets de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDORIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 7 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2013, p. 611-624.

MINDEL, Nissan. **A história do chocolate** [20--]. Disponível em: <http://pt.chabad.org/library/article_cdo/aid/618361/jewish/A-Histria-do-Chocolate.htm> Acesso em: 28 fev. 2018.

MOUSSE CONGELADA. In: CANELLA-RAWLS, Camilla. **Espessantes na confeitaria: texturas e sabores**. São Paulo: Senac, 2014. p. 361.

QUENELLE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 333.

REGINA, Amanda. **Afrodisíacos: mito ou verdade**. 2017. Disponível em: <<https://www.personare.com.br/afrodisiacos-mito-ou-verdade-m5153>> Acesso em: 23 ago. 2018.

ROSENBLUM, Mort. **Chocolate: uma saga agri doce preta e branca**. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.

RUNCIE, James. **A descoberta do chocolate**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

SANTOS, Alexandre Carvalho dos. **A química sexual do chocolate**. 2016. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/ciencia/a-quimica-sexual-do-chocolate/>> Acesso em: 23 ago. 2018.

TARTE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 395.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios da pesquisa em administração**. 13 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

VIDIGAL, Raphael. **O chocolate na cultura popular**. 2015. Disponível em: <<http://www.esquinamusical.com.br/o-chocolate-na-cultura-popular/>> Acesso em: 22 ago. 2018.

VIEIRA, Luiz Fernando. **Chocolate e prazer têm tudo a ver**. 2007. Disponível em: <<http://m.gazetadigital.com.br/conteudo/show/secao/62/materia/153413/t/chocolate-e-prazer-tem-tudo-a-ver>> Acesso em: 22 ago. 2018.