

## CHOCOLATE: harmonização e história

ASSUMPÇÃO, Laura Borges de<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio;  
OLIVEIRA, Joseane Pepino.

### 1 INTRODUÇÃO

O chocolate teve sua origem na antiguidade, quando os Maias consideravam o chocolate, bebida de cacau preparada com água quente, o **Alimento dos Deuses**. Hoje, a indústria alimentícia produz muitos tipos diferentes de chocolate: como chocolate ao leite, chocolate meio amargo, chocolate amargo, chocolate branco, entre outros. Nos últimos anos, o chocolate amargo, em particular, ganhou grande popularidade (SOUZA *et al*, 2020).

Assim, o desenvolvimento desse estudo foi motivado a partir das afirmações de Sulis e Camargo (2020) sobre o consumo de chocolate ter aumentado recentemente em todo o mundo, principalmente na gastronomia. Diante disso, questiona-se: de que forma é possível construir uma sobremesa que harmonize vários tipos de chocolate?

O objetivo geral desse estudo é preparar uma sobremesa que valorize o chocolate e mostre a sua versatilidade na confeitaria.

### 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

O presente artigo encontra-se dividido em duas partes complementares, cujo objetivo é elucidar o leitor sobre a versatilidade do chocolate na confeitaria. No primeiro tópico contextualiza-se a partir da utilização do chocolate e do cacau desde os primórdios, até as suas determinadas classificações. No segundo tópico o foco é mostrar a expansão do mesmo, na gastronomia e na confeitaria, demonstrando seu índice de consumo e variabilidade como sobremesa. A terceira

---

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

parte mostra como o chocolate passou a ser inspiração para sobremesas e sobretudo na confeitaria.

## 2.1 CHOCOLATE: HISTÓRIA E TIPOS

Os Maias foram os primeiros a descreverem sobre o chocolate, essa suposição é decorrente do fato que a plantação de cacau ocorrera inicialmente na América do Sul e considera-se esse povo, os primeiros habitantes desse continente. Fálcon (2020) descreve que os Maias acreditavam que o chocolate se tratava de uma bebida a base de cacau que deveria ser preparada com água quente e deveria – na maioria das vezes – ser aromatizada com pimenta e canela. Esse povo apelidou essa bebida de “alimento dos deuses” no qual foi introduzido pelos Astecas.

Elkon (2004) afirma que a Revolução Industrial foi um evento essencial que mudaria a maneira de que o chocolate era apresentado e comercializado. Segundo Hermé (2006) o preparo que consiste no ato de derreter o chocolate é originário da Suíça e surgiu em 1879. Rodolphe Lindt, um fabricante de chocolate da época, foi realizar sua caça e esqueceu-se de desligar a máquina que estava preparando o chocolate, ele percebeu que a massa e a manteiga de cacau ficaram homogêneas pelo período de três dias e três noites.

Ao perceber que essa mistura possuía aspecto macio e derretia na boca como jamais visto, Lindt passou a utilizá-la como fórmula que o mercado passou a nomear como “fórmula mágica” onde nenhum químico em toda a Europa poderia desvendar o segredo. A “fórmula mágica” só veio a conhecimento público no ano de 1901 (FRANCO, 2001).

No século XX, mais especificamente no meio desse século, o chocolate passou a ganhar outros sabores conforme a cultura que este era introduzido, originando o famoso “chocolate clássico” como por exemplo os bombons belgas que são recheados com cremes ou manteiga, o também chamado de “sachertote” tipicamente austríaco que são recheados com damascos, ou os também bombons suíços, as trufas de menta britânicas e etc.

No final do século XX, o chocolate já havia viajado por todo o mundo para o Oriente Médio e Extremo Oriente. A China foi um dos últimos redutos do

mundo a ceder às receitas à base de cacau (HERMÉ, 2006, p.45).

Segundo a resolução CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos), número 12, de 1979 da Legislação Brasileira, atualmente, existem os seguintes tipos de chocolate:

- a) Chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;
- b) Chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel - produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;
- c) Chocolate ao leite produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado;
- d) Chocolate fantasia ou composto - produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado.
- e) Chocolate "fondant" e chocolate tipo suíço - produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;
- f) Chocolate recheado moldado produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto, devem consistir de chocolate. O produto deve ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação recheio. Ex.: "chocolate com recheio de geléia de frutas";
- g) Chocolate amargo produto preparado com cacau, pouco açúcar adicionado ou não de leite;
- h) Chocolate cobertura - produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos, de confeitaria (BRASIL, 1978, s.p., on-line).

Faz-se pertinente destacar que não estão previstos alguns tipos de chocolate na referida legislação, contudo, podem-se citar algumas outras, como o chocolate branco que é desenvolvido a partir junção da manteiga de cacau, leite e açúcar; também o chocolate alvo que tem uma tonalidade mais claro se comparada com o chocolate branco tradicional, sua coloração é diferenciada em decorrência de um processo de branqueamento da manteiga de cacau. Também tem-se o chocolate colorido, é fabricado com a junção de manteiga de cacau, açúcar, leite e adição de alguns corantes industrializados; o chocolate ao leite do tipo diet que é desenvolvido por manteiga de cacau, massa, sacarina, leite em pó e edulcorantes sorbitol que substituem principalmente o aromatizando de vanilina e açúcar.

Ainda tratando dos tipos, tem o chocolate branco diet que é desenvolvido com leite em pó, sacarina, aromatizando de vanilina, pó sorbitol e leite em pó.

Hermé (2006) afirma que o chocolate com cacau que advém de certa procedência ou origem controlada possui grande índice de antioxidantes em decorrência do mínimo teor de cacau que corresponde a 60%. Portanto, é possível que o seu sabor (cacau) seja mais marcante o que resulta em um chocolate amargo e escuro.

Hermé (2006) também discorre sobre o chocolate orgânico, que consiste em um produto cultivado por meio de uma produção orgânica onde é definido de maneira internacional por meio do *Codex Alimentarius* e pela Lei nº 10.831/2003 no Brasil. Esse tipo de produção objetiva a sustentabilidade e aumento dos benefícios sociais que visam mitigar a dependência de energia de caráter não renovável e entre outros. Por fim, esse tipo de alimento além de ser livre de agrotóxicos está associado com hábitos saudáveis e naturais.

Cristy (2002) discorre sobre o chocolate de soja, nesse caso o leite é substituído pela soja. Quando ao sabor, assemelha-se ao chocolate meio amargo. A soja é uma rica fonte de nutrientes, fitoquímicos e proteínas como por exemplo a isoflavona, fazendo desse alimento altamente saudável. O autor também salienta que esse tipo de chocolate não contém glúten, o que facilita o consumo por pessoas com doenças celíacas.

## 2.2 A EXPANSÃO DO CHOCOLATE: GASTRONOMIA E CONFEITARIA

Segundo Cardoso (2004, p.34) “o chocolate é um dos produtos mais consumidos em todo o mundo”. “Adorado por crianças, adultos e idosos”, o chocolate tem um longo trajeto e atualmente está presente na alta gastronomia.

A confeitaria é uma especialidade culinária que trabalha com alimentos doces. Indica também o conjunto de doces produzidos de forma tradicional em várias regiões, assim como o estabelecimento comercial onde estes se encontram à venda (SEBRAE, 2012).

Os doces em sua maioria surgiram vinculados às comemorações, histórias de amor, vitórias e assim por diante, porém não é possível comparar as receitas anteriores a 1200-1300 d.C. aos doces de hoje (PEREIRA, 2010). Foi um longo caminho, literalmente séculos de história na confeitaria, até chegar aos dias atuais. Os primeiros registros quanto aos doces datam o século I a.C: o grande filósofo romano Cícero cita ter comido na Sicília um “*Tubus farinarius, dulcissimo, edulio*

*ex lacte factus*”, ou seja, deliciosos tubinhos de massa de farinha, muito doces, recheados com leite, descrição se associa a um dos doces mais famosos do mundo, o *cannolo* siciliano (RICHTER, 2007).

Para Hermé (2006), a revolução industrial corroborou consideravelmente para a mudança do intelecto acerca do chocolate: portando a admiração, entretanto, acessível. Assim, o sublime chocolate deixou o supedâneo para vir a ser uma bebida popular, objeto de comércio.

O chocolate orlava por todos os locais, seja em campos de batalha e dentro das residências. Possivelmente, não fosse mais configurado como um alimento absoluto e afrodisíaco, como no período astequo, mas era proposto como um tonificante divino na remissão de energia (LIMA, 2008). Ao fim do século XX, o chocolate havia trilhado o globo universal, alcançando o Oriente Médio e ao Extremo Oriente. No entanto, a China foi um dos postemeiros a se prestar à receita cuja base era o cacau (HERMÉ, 2006).

O chocolate é um produto frequentemente usado na confeitaria, moldando-se para a cobertura de bombons, mousses, recheios de trufas de chocolates, além de ser estimado em decorações, obras de arte de chocolates, ornamentos e raspas, bordaduras, lascas para decoração (SEGNIT, 2014). Um preparo que evidencia o sabor do chocolate é a trufa de chocolate constituída como doce fino, decorrente da mistura de chocolate, creme de leite, bebida alcóolica como licores (SILVA, 2016).

Dessa maneira, segundo aponta Bordas (2014), o chocolate é um produto poderoso, uma vez que ressalta e reitera na preservação da matéria-prima (cacau), que é parte crucial e de suma necessidade na produção e comércio deste com a correspondente inovação no segmento da confeitaria.

### 2.3 INSPIRAÇÃO DA SOBREMESA

O comércio da confeitaria brasileira que se pode notar nos dias atuais, teve início com a influência dos imigrantes advindos da França, Itália, Portugal e Alemanha e, com a inserção de novos equipamentos e maquinários que beneficiaram o papel do confeitoiro, que passou a ter mais tempos para elaborar receitas esmeradas, além de melhorar a qualidade dos doces (PERRELLA, 1999).

A supracitada área gastronômica é a junção harmoniosa da criatividade, sabor e inovação. Seus produtos exorbitam não apenas o paladar e olfato, mas tem a visão como um dos essenciais sentidos para assegurar e potencializar a comercialização (SEBRAE, 2012).

O *Chocolatier* ou *Chocolatière* refere-se a um artesão que utiliza o chocolate pronto como base para criar algo. A melhor maneira para retratar o *chocolatier* é como um talentoso profissional capaz de fazer do chocolate perfeitas obras de arte, por meio de procedimentos reputados por aqueles que já trabalham na área. Ele é capaz de produzir doces e sobremesas com variadas texturas e sabores, sendo, dessa maneira, um *gourmet* do chocolate. Com o conhecimento de técnicas culinárias, o *chocolatier* tem como característica o uso da engenhosidade (LE CORDON BLEU, 2023)

É importante, portanto, mencionar o *chef* Diego Lozano, como um dos mais renomados nomes de chocolateiros profissionais do Brasil. Por essa razão, optou-se pelo investimento na empresa e nessa revolução da confeitaria do país. (LOZANO; DIEGO, 2018).

### 3 METODOLOGIAS E DISCUSSÕES

O nome escolhido para o prato foi baseado no ingrediente principal do mesmo; o prato Apenas Chocolate é composto por um bolo úmido e perfumado, denominado *brownie*; além de acompanhar uma ganache montada de chocolate branco aromatizada com cumaru, telhas de cacau, *crumble* de cacau, sorvete de chocolate amargo e uma calda de caramelo para finalizar.

Foram usados diversos equipamentos da cozinha para a elaboração da receita, como uso de forno a seco para assar o *brownie*, o *crumble* e as telhas de cacau; fogão de indução para o preparo da ganache montada, sorvete de chocolate e da calda de caramelo; além do uso da geladeira para a refrigeração dos produtos adequadamente.

No decorrer dos testes efetuados para a preparação do prato proposto nesse trabalho foi possível observar diversos empecilhos, que foram relatados na pré banca e pelo orientador das aulas práticas. A maior dificuldade se deu a partir da elaboração das telhas de cacau que não estavam ficando na textura adequada, o que resultaria no comprometimento da avaliação sensorial da

receita.

Por conseguinte também foram relatados problemas com relação a textura de dois preparos como a ganache montada que havia sido batida demais e conseqüentemente deixando sua textura com grumos e o brownie que estava assado fora do padrão adequado.

Com relação ao sorvete também fora destacado um problema com relação ao seu derretimento que mais tarde seria resolvido acertando a proporção do estabilizante.

Por fim, o prato recebeu as devidas considerações para apresentação final.

No Quadro 1 pode se encontrar a quantidade de ingredientes e o modo de preparo das telhas de cacau.

Quadro 1. Ficha técnica das telhas de cacau

Prato:	<b>Telha de cacau</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção - 100g		
Aluno(a)(s):	Laura Maria Borges de Assumpção		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Farinha de trigo	75	G	
Açúcar refinado	75	G	
Clara de ovo	125	G	
Manteiga	75	G	Em pomada
Cacau	20	G	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separe em um recipiente os ingredientes secos,</li> <li>2. Em outro recipiente adicione as claras e a manteiga e misture bem até incorporar;</li> <li>3. Em seguida adicione os ingredientes secos ao recipiente com a mistura de claras;</li> </ol>			



<b>Brownie de chocolate</b>			
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção - 400g		
Aluno(a)(s):	Laura Maria Borges de Assumpção		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Chocolate meio amargo	150	G	
Manteiga	50	G	Em cubos gelada
Açúcar mascavo	60	G	
Açúcar refinado	75	G	
Ovos	100	G	2 ovos médios
Farinha de trigo	60	G	
Bicarbonato de sódio	15	G	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Em uma panela adicione o chocolate e a manteiga e leve ao fogo em banho-maria até obter um creme homogêneo;</li> <li>2. Adicione o açúcar mascavo e o açúcar refinado e mexa até estar bem dissolvido;</li> <li>3. Em um recipiente bata os ovos e adicione o creme de chocolate;</li> <li>4. Adicione a farinha de trigo e o bicarbonato;</li> <li>5. Despeja a massa em uma forma retangular untada com manteiga e polvilhada com cacau e leve ao forno médio por 180° pré aquecido por cerca de 20 minutos;</li> <li>6. Desenforme forme e deixe esfriar</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
•			

No quadro quatro temos a ficha técnica e o modo de preparo do sorvete de chocolate. Quadro 4. Ficha técnica do sorvete de chocolate

Prato:	<b>Sorvete de chocolate</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção - 400g		
Aluno(a)(s):	Laura Maria Borges de Assumpção		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Leite	250	G	
Cacau	20	G	
Gemas	30	G	2 gemas
Açúcar refinado	32	G	
Leite batido	125	G	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque infusão leite com cacau até ferver;</li> <li>2. Bata as gemas com açúcar;</li> <li>3. bata o leite com os ovos e despeje numa panela limpa;</li> <li>4. Aqui suprema em fogo baixo mexendo com uma colher até engrossar;</li> <li>5. Esfrie o creme angulais Em uma vasilha colocada sobre cubos de gelo, mexendo sem parar enquanto esfria;</li> <li>6. Disponho creme na máquina de sorvete por 30 minutos e acrescento o leite batido e congele por mais 20 minutos.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

No Quadro 5 podemos observar a ficha técnica da calda de caramelo.  
 Quadro 5. Ficha técnica da calda de caramelo.



Prato:	<b>Ganache montada de chocolate branco aromatizada com cumaru</b>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção - 500g		
Aluno(a)(s):	Laura Maria Borges de Assumpção		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Chocolate branco	180	G	
Creme de leite fresco	270	G	Gelado
Cumaru	2	G	
Creme de leite fresco	110	G	Aquecido
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreta o chocolate branco em banho maria;</li> <li>2. Em outra panela adicione 110 g de creme de leite fresco e meia fava de cumaru e deixe em infusão.</li> <li>3. Adicione o creme de leite fervido ou chocolate branco e misture bem;</li> <li>4. Adicione o restante de creme de leite gelado e bata com o mixer;</li> <li>5. Deixe na geladeira por 24horas;</li> <li>6. Para servir bata na batedeira.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

#### 4 CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho, foi possível explorar a ampla versatilidade do chocolate na montagem de sobremesas. Através dessa pesquisa, foram reveladas as diversas formas pelas quais o chocolate pode ser utilizado, proporcionando uma experiência culinária única e prazerosa. Por meio da análise das diferentes apresentações do chocolate, como em barras, pó, gotas e na forma derretida, constatou-se que esse ingrediente é altamente adaptável e versátil, permitindo sua incorporação em uma variedade de receitas e técnicas culinárias. Essa flexibilidade abre um mundo de possibilidades criativas para a criação de sobremesas inovadoras. Em síntese, a

pesquisa realizada evidenciou que o chocolate é um ingrediente muito singular, capaz de transformar uma simples sobremesa em uma experiência gastronômica excepcional. Sua versatilidade, sabor e capacidade de despertar emoções são atributos fundamentais que o tornam um elemento indispensável na criação e apreciação da gastronomia.

## REFERÊNCIAS

BORDAS, J. **Entenda o que é o chocolate gourmet**. 2014. Disponível em: <http://mdemulher.com.br>. Acesso em: 21 maio 2023.

CARDOSO, J. M. P.; BATTACHIO, J. R.; CARDELLO, H. M. A. B. Equivalência de açúcar e poder edulcorante de edulcorantes em função da temperatura de consumo em bebidas preparadas com chá-mate em pó solúvel. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 24, n. 3, p. 448-452, 2004. Acesso em: 21 maio 2023.

LE CORDON BLEU. **Conheça as profissões dos especialistas em chocolate**. 2023. Disponível em: [cordonbleu.edu/news/profissoes-chocolate/pt-br](http://cordonbleu.edu/news/profissoes-chocolate/pt-br). Acesso em: 23 maio 2023.

CRISTY, Martin. **The Connoisseur's Guide to Chocolate**. 4.ed. Belo Horizonte: Editora Livre, 2002.

FALCÓN, Gustavo. **Coronéis do cacau**. Rio de Janeiro: Solisluna Editora, 2020.

FIGUEIREDO, Veruschka Franca; NETO, Pedro Luiz de Oliveira Costa. Implantação do HACCP na indústria de alimentos. **Revista Gestão e Produção**, São Carlos, v. 1, n. 8, p.100- 111, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/gp/a/xgsjgCvsY9w7Bgz43Typx9w/abstract/?lang=p> Acesso em: 21 de maio de 2023.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 3.ed. São Paulo: Editora Senac, 2001. Disponível em: <https://books.google.com/books?hl=pt-BR&lr=&id=oeCc5kRgYgsC&oi=fnd&pg=PA15&dq=FRANCO,+Ariovaldo.+De+ca%C3%A7ador+a+gourmet:+uma+hist%C3%B3ria+da+gastronomia.+3.ed.+S%C3%A3o+Paulo:+Editora+Senac,+2001.+&ots=7Wq5hbnWyc&sig=r8RcP5XpyVGoOluNXTsPP4olOG4> Acesso em: 21 maio 2023.

FURTINI, Larissa Lagoa Ribeiro; ABREU, Luiz Ronaldo de. Utilização de APPCC

na indústria de alimentos. **Ciênc. agrotec.**, Lavras, v. 30, n. 2, p. 358-363, mar./abr., 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cagro/a/ksmxct3g5RcWZbgQ59Tnz3v/abstract/?lang=pt>  
Acesso em: 21 de maio de 2023.

HERME, Pierre. **Larousse do Chocolate**. Editora Larousse. 1ª edição – São Paulo-2006.

HIPPO. Melhor chocolateiro do Brasil participa do Hippo Gourmet Experience, em Floripa. **NSCTV**, 31 ago. 2018. Disponível em: [redeglobo.globo.com/sc/nsctv/especial-publicitario/hippo/noticia/melhor-chocolateiro-do-brasil-participa-do-hippo-gourmet-experience-em-floripa.ghtml](http://redeglobo.globo.com/sc/nsctv/especial-publicitario/hippo/noticia/melhor-chocolateiro-do-brasil-participa-do-hippo-gourmet-experience-em-floripa.ghtml).  
Acesso em: 23 maio 2023.

LIMA, Roberta. Gastronomia com pouco açúcar. **Revista Veja**, São Paulo, v. 4, n. 9, p. 82-84, jan.2008. Disponível em: [https://scholar.google.com/scholar?cluster=1232150217986787737&hl=pt-BR&as\\_sdt=2005&scioldt=0,5](https://scholar.google.com/scholar?cluster=1232150217986787737&hl=pt-BR&as_sdt=2005&scioldt=0,5)  
Acesso em: 21 maio 2023.

PEREIRA, Vítor de Freitas *et al.* Evaluation of temperatures in a refrigerated container for chilled and frozen food transport. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 30, n. 1, p. 158-165, mar. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/3yWZ3bw78MR9QYhWqdDTQyL/abstract/?lang=en>  
Acesso em: 21 de maio de 2023.

PERRELLA, Ângelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. **História da Confeitaria no Mundo**. São Paulo: Livro Pleno, 1999. Disponível em: <https://www.academia.edu/download/32162422/ceticismo.pdf>  
Acesso em: 21 maio 2023.

RICHTER, Marissol. Bombom para dietas especiais: avaliação química e sensorial. **Revista Ciência e Tecnologia de alimentos**, Campinas, v. 27, n 01 mar. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/f5dbmvqk4LBxVPRRzHKC5Lh/abstract/?lang=pt>.  
Acesso em: 21 maio 2023.

RICHTER, Marissol; LANNES, Jsuzana Caetano da Silva. Ingredientes usados na indústria de chocolates. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, São Paulo, v. 43, n. 3, p.357- 369, set. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcf/a/LvmhpR6KztWsPHGq5XtMGGs/?format=html&lang=pt>  
Acesso em: 21 maio 2023.

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

SILVA, S.C. **Chocolates ganham acabamento de ouro comestível**. 2012. Disponível em: <http://www.m.g.1.globo.com.noticias>. Acesso em: 21 maio 2023.

SOUZA, Caio Henrique de et al. Teores de flavonoides, Compostos Fenólicos E Atividade Antioxidante Em Diferentes Tipos E Marcas De Chocolates Comerciais. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Três corações - MG, v. 18, n. 1, p. 434-444, 2020. Disponível em: <http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/5958>. Acesso em: 21 maio 2023.

SULIS, Marcella; CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Chocolate e hospitalidade: entre o sagrado e o profano. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul - RS, v. 12, n. 2, p. 334-349, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473563492005/html/> Acesso em: 21 maio 2023.