

FOLHADO TROPICAL: Utilização das frutas no Brasil

PROTÁSIO, Germana Oliveira¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; REZENDE, Patrícia Rodrigues; SOARES, Ricardo Vieira.²

1 INTRODUÇÃO

Os confeitadores europeus dependiam muito do açúcar, porém esse ingrediente era cultivado na Índia e passava por vários países antes de chegar à Europa. Com a descoberta da América e da cana-de-açúcar, em 1492, a confeitaria começou a sua revolução. Na França, quando Maria Antonieta se casou com Luís XVI e trouxe da Itália seus cozinheiros, os grandes banquetes ficaram ainda mais luxuosos, os doces vienenses ganharam status de luxo e foram cada vez mais refinados nas confeitarias francesas (SILVA *et al.*, 2015). Com a chegada de Marie-Antonin Carême, no século XIX muitas técnicas foram aperfeiçoadas, como a massa folhada, que passou a ter proporções corretas para uma massa leve e crocante. A origem da massa folhada é incerta, mas estudos dizem, que está ligada a Grécia e ao Oriente Médio e que seria descendente da *baklava*, doce feito com pasta de nozes, amêndoas e mel. Também, grande parte dos países europeus adaptaram a massa para a confecção das suas tradicionais sobremesas (OLIVEIRA, 2019).

No Brasil, os doces tiveram grande influência da colonização portuguesa, que têm sobremesas à base de ovos e açúcar. Dos povos de origem africana que sofreram com a migração forçada, a influência vem do uso do coco e de alimentos que encontraram aqui, como a mandioca. As plantas endêmicas do Brasil e os costumes indígenas também influenciaram na identidade da confeitaria brasileira. Entende-se então, que a cozinha nacional foi marcada por memórias de outrem. Sendo assim, há tradição em alguns preparos e uma rica diversidade em insumos tropicais nos pratos consumidos (SCHIOCHET, 2016).

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia (2023).

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

Diante disso, de que maneira é possível fazer uma sobremesa utilizando insumos culturalmente brasileiros, como as frutas tropicais, e a técnica francesa de sobreposição de massa com a manteiga, conhecida como massa folhada?

O trabalho teve como objetivo apresentar as influências da confeitaria no Brasil e os insumos que foram incorporados nas docerias nacionais, valorizando a biodiversidade brasileira, no desenvolvimento de uma sobremesa que contém a massa folhada acompanhada de um recheio de creme de confeito produzido com leite de coco, um *curd* de manga e, para finalizar, uma compota com a entrecasca e a polpa do maracujá.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A disposição deste escrito se dá pela objetividade de apresentar a influência da tríade étnica na confeitaria brasileira e o uso das frutas na mesma, buscando exaltar a cozinha nacional, seguido das técnicas que influenciaram a criação deste objetivo.

2.1 INFLUÊNCIAS NA COZINHA NACIONAL: IMPORTÂNCIA DA TRÍADE ÉTNICA

De acordo com a obra *Casa Grande & Senzala* de Gilberto Freyre (*apud* SILVA *et al.*, 2015 p.3) a cozinha brasileira tomou forma, com a mistura de diversas culturas. De início foi usando sabores já cultivados a muito tempo pelos índios e logo em seguida, incorporou ingredientes e costumes dos povos que por aqui passaram, ganhando destaque os portugueses e africanos, mas também os holandeses, franceses, ingleses, dentre outros. Cada região do país foi influenciada de alguma forma, e com isso foram nascendo os regionalismos do Brasil. Contudo, esse tópico descreve a importância da tríade identitária do povo brasileiro, ou seja, a influência recebida na cozinha brasileira dos indígenas, africanos e portugueses.

Dos indígenas recebe-se o conhecimento e as possibilidades de viver da natureza e de tudo que ela proporciona, as frutas, os grãos, as carnes de caças e os peixes. Além disso, a cultura da arte, a confecção de utensílios e cerâmicas, também foram saberes que se enraizaram no Brasil com eles (LODY, 2008). Também, a cozinha baiana, ou afro-brasileira, incorporou ingredientes indígenas tais como o amendoim, de que se faz o pé-de-moleque, a castanha-de-caju, indispensável no vatapá (RIBEIRO, 2013).

A presença da cozinha africana no Brasil se dá pela criatividade e adaptação de produtos trazidos da África e/ou Europa pelos africanos e insumos encontrados aqui por eles, tendo como mais notável o dendê em forma de azeite, o azeite-de-dendê (LODY, 2008). Também é atribuído aos africanos o uso do coco e seu derivado, o leite-de-coco, que é utilizado de inúmeras formas, em bolos, cocadas, tapiocas e cremes, tendo grande importância na doçaria brasileira (CASCUDO, 2004 *apud* SULIS, 2015).

Ao falar sobre a culinária brasileira, sabe-se que a influência mais predominante é a portuguesa, uma vez que sua forma de preparar alimentos, utilizando sal e o açúcar, a gordura e as técnicas de refogados, se destaca na cozinha nacional (LESNAU, 2004 *apud* NUNES; ZEGARRA, 2014). Além disso, na doceria brasileira, o açúcar, as especiarias e os ovos trazidos pelos colonizadores portugueses foram de grande ajuda para fomentar a paixão que os brasileiros têm pelos doces com ovos (BORGES; MEDEIROS, 2018).

2.2 DOCERIA BRASILEIRA E O USO DAS FRUTAS

A riqueza da fauna e flora mais a variedade de climas, deixa para a cozinha brasileira inúmeras opções de insumos para produzir, desde compotas, geleias, às sobremesas clássicas europeias. Isso se deve, principalmente, à plantação da cana-de-açúcar que se iniciou séculos atrás com a chegada dos portugueses. Com ela e os insumos aqui cultivados tem-se a explosão de variedades de doces por cada região do Brasil (BORGES; MEDEIROS, 2018). Compreendendo a fusão que se deu de diferentes povos nesta terra, entende-se que cada um trouxe consigo insumos, como as frutas que aqui passaram a ser cultivadas e as técnicas que são utilizadas.

A manga, um exemplo, é originária do Oriente e é considerada a rainha das frutas tropicais. Geralmente é consumida de forma natural, mas também em calda, suco, sorvete ou na salada. São muitos os tipos de mangas utilizadas na doceria brasileira, recebendo nomes regionais diferenciados: manga-coco, manga-de-cheiro, manga-espada, manguita, entre outros (LODY, 2008).

Há também o coco, um dos símbolos tropicais do Brasil. Chegou com o colono português, depois que Vasco da Gama foi à Índia e teve o seu primeiro contato com um coqueiro. O coco abraçou-se e está integrado aos hábitos alimentares do

Brasil, desde a água-de-coco até aos doces e pratos que misturam arroz e feijão ao coco (LODY, 2008).

O maracujá, por sua vez, é originário das Zonas Tropicais da América, sendo que algumas espécies são nativas do Brasil. Ganhou *status* na culinária só a partir de 1970, por ser uma fruta ácida e de aparência pouco atraente. Tem sua aplicação na gastronomia em produtos, como as geleias, produtos de panificação, cerveja, entre outros (SANTOS, 2017).

2.3 AS INSPIRAÇÕES PARA A SOBREMESA: A MASSA FOLHADA, O CREME PÂTISSIÈRE, O CURD E AS COMPOTAS

Para a realização desse prato é importante conhecer as influências e as inspirações. Com isso, essa subdivisão tem por objetivo falar dos preparos que são utilizados para a produção da sobremesa proposta, sendo eles: a massa folhada, o creme *pâtissière*, o *curd* e a compota de frutas.

A massa folhada tem uma textura crocante e ela pode ser encontrada pronta no mercado. Porém, a maioria das marcas comerciais utiliza gordura hidrogenada para a sua produção, o que a deixa com sabor e textura inferior de quando é feita com manteiga. Essa massa é versátil e pode ser recheada com qualquer recheio, seja ele doce ou salgado. É feita com várias camadas de manteiga sólida, que deve ser dobrada várias vezes, para que assim ganhe a aparência e a textura de folhada (COSTA, 2017).

O creme *pâtissière* é um creme cozido, feito com a junção de leite, açúcar, ovos e amido de milho ou farinha de trigo como espessantes. Ao preparar o creme confeiteiro, deve-se temperar as gemas/ovos e o amido com o leite quente, equilibrando a temperatura das duas misturas, evitando a coagulação dos ovos, após esse preparo deve-se juntar essa mistura ao restante do leite e terminar a cocção até o ponto desejado (BERGAMO, [20--?]). Esse creme é utilizado para recheio de diversas sobremesas como bolos, tortas e *éclairs*, além de ser base para suflês (WRIGHT; TREUILLE, 2017).

Curd em sua tradução, coalhada, é um creme tradicional inglês feito com suco de frutas, manteiga, ovos, açúcar e aromatizantes (D'SÁ, 2004). Pode ser utilizado como recheio de tortas, molhos ou entrar na composição de soufflé. A combinação do

calor, da agitação e do ácido sobre os ovos faz com que a sua proteína se coagule transformando essa mistura em um creme (BERGAMO, [20--?]).

As compotas artesanais são feitas a partir de frutas que são submetidas a um período de cozimento, envasadas em vidro esterilizado e cobertas com calda feita de açúcar e a polpa da fruta. A esterilização dos vidros é fundamental para garantir a durabilidade, o sabor e a estabilidade microbiológica das compotas (SOUZA; BRAGANÇA, 2012).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia aplicada neste trabalho, de acordo com Vergara (2013), foi definida como pesquisa bibliográfica por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas e pesquisa experimental por ter se proposto a elaboração de um prato com base em testes, que é apresentado a seguir.

O nome escolhido para o prato foi **Folhado Tropical**, uma sobremesa que é composta por uma massa folhada, um creme de confeitiro feito a partir do leite de coco, um *curd* de manga e uma compota com a entrecasca e a polpa do maracujá, buscando retratar o uso das frutas tropicais na doceria brasileira.

Para a execução desse prato foram utilizados equipamentos como fogão, forno, freezer e utensílios como *fouet*³, faca, rolo de massa, colher, entre outros.

No quadro 1, encontra-se a ficha técnica da massa folhada. Após o primeiro teste ficou evidente a necessidade de fazer a massa com o auxílio de um freezer nos intervalos do descanso da massa, para manter a temperatura baixa e assim não derreter a manteiga. No segundo e terceiro testes a massa não folhou e houve a percepção que seria necessário aumentar a quantidade de manteiga, então foram adicionados mais 20g. Ao realizar o quarto teste a massa obteve as **folhas**, mas o cozimento no forno foi pouco, obtendo assim uma massa crua por dentro. Já no quinto teste com o ajuste da temperatura e tempo no forno a massa folhada obteve sucesso no seu resultado.

³ O termo vem do francês e sua escrita correta é *fouet*. Esse utensílio é um batedor utilizado para bater cremes, ovos, massa e etc, indispensável na confeitaria (BERGAMO, [20--?]).

QUADRO 1 – Ficha técnica massa folhada.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Prato:	Massa folhada		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	204g		
Aluno(a)(s):	Germana Oliveira Protásio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	125	g	
Água	60	ml	Gelada
Sal	3	g	
Vinagre branco	4	g	
Manteiga 1	12	g	Derretida
Manteiga 2	95	G	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos os insumos e reservar <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar em um <i>bowl</i> a farinha, água, vinagre, sal e a manteiga 1 derretida. Misturar a massa até ficar homogênea, mas sem desenvolver o glúten 2. Colocar a massa de forma uniforme em um saco de plástico de produção e levar para o freezer por 30 minutos. 3. Fazer um quadrado de 8x8 cm com a manteiga 2 com o auxílio de um rolo de massa e um saco plástico de produção e leve para a geladeira por 30 minutos. 4. Retirar a manteiga da geladeira e a massa do freezer e colocar na bancada. 5. Abrir a massa com um rolo de massa na espessura de 1cm com e 12 cm de largura, colocar a manteiga no meio e dobrar 1/3 da massa para o centro e depois o outro para cobrir a manteiga e fechar as laterais. 6. Levar para o freezer por 10 min. 7. Retirar a massa do freezer e levar para a bancada. Abrir a massa dando leves batidas com o rolo, após isso abrir a massa até 1cm de espessura corte as rebarbas e dobre 1/3 da massa para o centro e depois o outro formando um quadrado. ESSA FOI A PRIMEIRA DOBRA. 8. Levar para o freezer por 20 min e fazer a dobra novamente para o lado oposto. 9. Fazer 5 dobras na massa. 10. Abrir a massa após a quinta dobra com 40cm de comprimento e 8cm de largura e levar para a geladeira novamente até o forno aquecer. 11. Pré-aquecer o forno a 210°C por 15 min. 12. Colocar a massa em uma forma com papel manteiga e cobrir com o papel manteiga também, colocar uma forma em cima da massa para fazer peso e a massa não crescer exageradamente. 13. Levar ao forno e assar da seguinte forma no forno a gás: <ul style="list-style-type: none"> 210°C – 15 min com peso 190°C – 15 min com peso 190°C – 31 min sem peso (retire o papel manteiga e vire a massa na forma de cima para baixo) 14. Retirar do forno e deixar esfriar, depois corte no tamanho desejado. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • A massa é tradicionalmente usada para o Mil-Folhas e diversos outros pratos da confeitaria e panificação. 			

Fonte: A autora.

O quadro 2 contém a ficha do *Curd* de manga. Durante o primeiro teste foi observada a necessidade de colocar menos limão, pois estava interferindo no sabor

da manga, por isso foram retirados 20g. Após a retirada do limão, o creme continuou com o sabor de limão, tirando total destaque da manga, com isso foi retirado todo limão. Outro fato que foi observado é a consistência do *Curd* de manga, que para o preparo final, o **Folhado Tropical**, precisaria de ter a consistência mais firme, por isso no terceiro teste além de retirar totalmente o limão foi adicionado a gelatina incolor, que trouxe a consistência necessária para o preparo sem alterar o sabor e agregando à textura.

QUADRO 2 - Ficha técnica *curd* de manga.

		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Prato:	Curd de Manga		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	400g		
Aluno(a)(s):	Germana Oliveira Protásio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ovo	200	G	
Gema	60	G	
Manga	87	G	
Manteiga sem sal	60	G	Temperatura ambiente
Açúcar	40	G	
Gelatina incolor	8	G	
Água	20	G	Hidratar gelatina
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Cortar a manga e bater fazendo uma polpa. 2 Separar as gemas 3 Pesar e reservar os restantes dos insumos 4 Preparar o <i>mixer</i>. 5 Hidratar a gelatina incolor em um <i>bowl</i> pequeno com água. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6 Bater os ovos com o açúcar até dissolver bem. 7 Aquecer a polpa da manga e fazer a <i>têmpera</i> dos ovos. 8 Voltar com a mistura para a panela, acrescentar a manteiga e cozinhar por 10 min. 9 Derreter por 10 segundos no micro-ondas a gelatina hidratada e colocar aos poucos na panela e misturar por mais 2 minutos. 10 Retirar do fogo e deixar esfriar até, aproximadamente, 40°. 11 Reservar em um <i>bowl</i> com um plástico em contato para não formar película. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

O quadro 3 apresenta a ficha técnica do creme confeiteiro de coco. No primeiro teste deste preparo foi possível notar que a quantidade de açúcar era muita, o que entrava em desarmonia com os outros preparos, com isso foram retirados 50g de açúcar. No segundo teste, com a diminuição do açúcar, o creme confeiteiro de coco atingiu o dulçor desejado. Após a banca de qualificação observou-se que seria

interessante não ter o coco em pedaços, pois atrapalhava na textura principal, que é a massa folhada, com isso se retirou as 70g de coco do preparo.

QUADRO 3 – Ficha técnica Creme confeito de coco.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Prato:	Creme Confeito de Coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	300g		
Aluno(a)(s):	Germana Oliveira Protásio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite de coco	200	G	
Leite Integral	50	G	
Gema	2	G	
Amido de milho	15	G	
Açúcar	50	G	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Pesar e separar os insumos. EXECUÇÃO: 2. Levar para o fogo em uma panela o leite integral, leite de coco e o açúcar e deixar até esquentar 3. Bater a gema e o amido de milho até ficar homogêneo em um <i>bowl</i> . 4. Adicionar a metade da mistura do leite aos poucos no <i>bowl</i> com a gema e o amido para não coagular as gemas e depois voltar com essa mistura para a panela em fogo baixo até atingir o ponto desejado para o manuseio. 5. Colocar essa mistura em um <i>bowl</i> com um plástico filme em contato na geladeira para esfriar e já estará pronto para o uso.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

O quadro 4 apresenta a ficha técnica da compota com a entrecasca de maracujá. Durante o primeiro teste foi necessário adicionar mais 40g de polpa de maracujá, pois estava desproporcional a quantidade de entrecasca com a polpa, com isso também foram adicionados 200ml de água para cozinhar por maior tempo a entrecasca. No segundo teste foi observado que seria preciso adicionar mais açúcar, então foram adicionados 30g de açúcar. Após o ajuste do dulçor não foi preciso fazer mais adaptações.

QUADRO 4 – Ficha técnica Compota com a entrecasca do maracujá.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Prato:	Compota com entrecasca de maracujá		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	300g		
Aluno(a)(s):	Germana Oliveira Protásio		

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polpa de Maracujá	130	g	
Entrecasca de maracujá	100	g	
Açúcar	70	g	
Água 1	400	ml	
Água 2	1500	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar e reservar os insumos <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Ferver a entrecasca do maracujá 3 vezes trocando a água (utilizar a água 2). As vezes será necessário ferver mais, pois a entrecasca não pode ficar com o sabor amargo. 3. Cortar a entrecasca em pequenas tiras após a fervura da mesma e reservar. 4. Levar a polpa, o açúcar e a água para o fogo até ferver, após isso colocar as tiras da entrecasca e cozinhar por mais 15 min. 5. Colocar em um pote de vidro higienizado e reservar. 			

Fonte: A autora.

O quadro 5 apresenta a ficha técnica do prato principal proposto neste trabalho, o **Folhado Tropical**. Nele é explicada a montagem deste prato, para isso é utilizado os preparos que estão nos quadros anteriores.

QUADRO 5 – Ficha técnica Folhado tropical.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Prato:	Folhado tropical		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções de 140g		
Aluno(a)(s):	Germana Oliveira Protásio		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Massa folhada	120	g	
<i>Curd</i> de manga	70	g	
Creme confeiteiro de coco	60	g	
Compota de maracujá	30	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer todos os preparos dos doces que serão utilizados nessa sobremesa. 2. Cortar 6 pedaços de massa 10x5 cm 3. Cortar 2 pedaços de <i>curd</i> de manga 10x5 cm <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Montar a sobremesa da seguinte forma: Massa folhada 20g <i>Curd</i> de manga 35g Massa folhada 20g Creme confeiteiro de coco 30g Massa folhada 20g Finalização com a compota de maracujá 15g 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

Por fim, a figura 1 mostra o empratamento da sobremesa.

FIGURA 1 – Folhado tropical.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÃO

Com esse trabalho conclui-se que é possível fazer uma sobremesa utilizando insumos culturalmente brasileiros, manga, maracujá e coco, que são frutas tropicais, acompanhado da massa folhada, chegando na sobremesa **Folhado Tropical** que contém a massa folhada acompanhada de um recheio de creme de confeiteiro produzido com leite de coco, um *curd* de manga e, para finalizar, uma compota com a entrecasca do maracujá.

Após estudos e testes práticos na cozinha, com equipamentos do cotidiano, mas com técnicas da confeitaria clássica, pode-se observar que é possível utilizar as frutas de diversas maneiras. Para a gastronomia este trabalho contribuiu de forma a expor a utilização de frutas comuns na doceria brasileira, de uma forma não convencional, como creme de confeiteiro e o *curd*, valorizando assim a cultura de doces a base de frutas no Brasil.

REFERÊNCIAS

- BERGAMO, Marcelo. **Apostila: Confeitaria** (Curso de Tecnologia em Gastronomia). São Caetano do Sul: FAENAC, [20--?].
- BORGES, Dani; MEDEIROS, Daniel. **Doces brasileiros**. 1.ed. São Paulo: Lafonte, 2018. Coleção Tempero Brasileiro.
- COSTA, Raiza. **Confeitaria escalafobética: sobremesas explicadas tim-tim por tim-tim**. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.
- D'SÁ, Elaine M. Preparing and Preserving Lemon Curd, **National Center for Home Food Preservation**, aug., 2004. Disponível em: <https://citeseerx.ist.psu.edu/document?repid=rep1&type=pdf&doi=4084c1d57442f3ea25a364e20cdc4b19486c96b9> Acesso em: 19 jun. 2023.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. 1.ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- NUNES, Priscila B. B.; ZEGARRA, Makarena Del Carmen C. P. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revistas Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 3, n. 1, p. 50-62, 2014. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1_Completa.pdf. Acesso em: 31 mar. 2023.
- OLIVEIRA, Gonzaga de Oliveira. **Cozinha Francesa**. Porto Alegre: Sagah Educação S.A., 2019.
- RIBEIRO, Berta Gleizer. **O índio na cultura brasileira**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013. Disponível em: <https://fundar.org.br/wp-content/uploads/2021/08/o-indio-na-cultura-brasileira.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2023.
- SANTOS, Francisca das Graças N. **História, uso local e caracterização física e química do maracujá-amarelo (Passiflora edulis fo. flavicarpa O. Degener)**. 2017, 74f. Monografia (Graduação em Ciências Biológicas – Licenciatura)–Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2017. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/7284/3/FRANCISCA%20DAS%20GRA%C3%87AS%20NASCIMENTO%20SANTOS%20->

%20TCC%20LICENCIATURA%20EM%20CI%C3%80NCIAS%20BIOL%C3%93GICAS%20CES%202017.pdf. Acesso em: 26 abr. 2023.

SCHIOCHET, Flávia. Entre técnicas europeias e ingredientes locais, confeitaria brasileira busca identidade. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 6 maio 2016. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/confeitaria-brasileira-une-doces-europeus-e-ingredientes-locais/>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SILVA, Francisco Vilmar Brasil da *et al.* **Fusion food de Gilberto Freyre aos tempos atuais**: a formação da culinária brasileira. 2015. 67f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia)–Faculdade de Ciências da Educação Saúde (FACES), Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2015. Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/235/6889/1/Projeto%20TFP%20GRUPO%20I.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SOUZA, Carmelinda Maria de; BRAGANÇA, Maria da Graça Lima. **Doces de Minas**: a arte de fazer doce. Viçosa: Editora UFV, 2012.

SULIS, Marcella. **Doçaria brasileira**: a Feira de São Cristóvão e os doces tradicionais. 2015, 120f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Instituto Alberto Luiz Coimbra de Pós-Graduação e Pesquisa de Engenharia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://producao.ufrj.br/images/documentos/Disserta%C3%A7%C3%B5es/2015/Marcella_Disserta%C3%A7%C3%A3o_revisado_ultimo.pdf. Acesso em: 17 maio 2023.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2017.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.