

QUITANDAS MINEIRAS: Choux Cream à Mineira

NASCIMENTO, Ingridy França¹.

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

1 INTRODUÇÃO

Quando se fala de questões alimentares, o ‘ser mineiro’ é caracterizado pelo costume de receber visitantes com mesas fartas de comidas típicas, que se iniciou no período colonial, como forma de demonstrar status social. Contudo, no século XVII, como toda a mão de obra era usada na mineração, a população mineira passou por uma escassez de alimentos, fazendo com que aproveitassem o máximo de todos os alimentos de que tinham acesso, o que também confere identidade a cozinha mineira (CORRÊA; QUINZANI; FERREIRA, 2017).

Com o crescimento da urbanização e da economia de subsistência após o período de mineração, no século XVIII, inicia-se o fim do período de escassez, o começo do período de abundância, e surgem várias receitas de quitandas em Minas Gerais (MENEZES, 2000; FRIEIRO, 1982 *apud* BONOMO, 2018, p. 3-4).

De acordo com Silva (2003 *apud* CORRÊA; QUINZANI; FERREIRA, 2017, p. 51) a base da cozinha do interior de Minas Gerais era equipada com fogão e forno a lenha, fornalhas e panelas de ferro, e em suas cozinhas são utilizados os insumos de seus quintais, hortas, chiqueiros, galinheiros e currais, de onde eram tiradas suas frutas, verduras, a carne de seus animais e seus derivados, e eram com esses ingredientes e com esses equipamentos que as quitandas eram produzidas.

O termo quitanda vem da língua africana quimbundo, ‘kitanda’, que significa tabuleiro, onde se vendiam alimentos nas feiras, e o termo quitandeira, no século XVIII e XIX, fazia menção às escravas negras que vendiam alimentos em tabuleiros nas ruas (LIFSCHITZ; BONOMO, 2015). Nos dias de hoje as quitandeiras são mulheres que fazem e vendem as quitandas (BONOMO, 2020), que são produtos da pastelaria

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

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

caseira, como: bolos, broas, biscoitos, roscas, que são servidas no lanche da tarde, também conhecidas como ‘merendas’ (BATISTA; BASTOS, 2023).

Diante disso, de que maneira é possível transformar as quitandas mineiras em uma sobremesa usando técnicas da confeitaria? O objetivo desse trabalho foi transformar em sobremesa uma quitanda típica de Minas Gerais, como o bolo de fubá com calda de goiabada, usando as técnicas da confeitaria, porém com os insumos utilizados na quitanda escolhida.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Esse trabalho é dividido em três tópicos, o primeiro tópico aborda a origem da quitanda no Brasil e em Minas Gerais trazendo informações históricas, características das quitandeiras mais antigas e como faziam e passavam seus saberes às gerações futuras. O segundo tópico, informa sobre os tipos de quitandas, os insumos mais usados nas suas fabricações e alguns conceitos importantes sobre o assunto. Já o terceiro e último tópico fala sobre a quitanda escolhida como base para o trabalho e as técnicas que foram aplicadas na parte prática.

2.1 A ORIGEM DAS QUITANDEIRAS DO BRASIL E DE MINAS GERAIS: ALGUMAS CARACTERÍSTICAS

Com a chegada de Dom Pedro II no Brasil, a doçaria portuguesa foi trazida com ele, porém adaptações tiveram que ser feitas por falta de insumos locais, por exemplo foram substituídos os pinhões e as amêndoas por amendoins e castanha de caju, os frutos portugueses pelos frutos tropicais, a que se tinha acesso aqui no Brasil, ao invés de manteiga muitos utilizavam gordura de porco, se não tinha farinha de trigo usavam farinha de mandioca ou de milho e assim por diante (BRAGA, 2010; DEMERTICO 1998).

No século XVIII, quando Minas Gerais começou a se tornar um núcleo populacional, já havia uma variedade de produtos da pastelaria caseira inserida nos hábitos alimentares dos indivíduos que habitavam em Minas, no século XXI isso ainda se mantém mediado pela prática do ‘saber fazer’, que é definida pelo conhecimento passado entre as mulheres da família, de geração em geração (BONOMO, 2020).

Grande parte das quitadeiras eram analfabetas, com isso algumas das receitas de quitandas se perderam e outras foram passadas de forma oral e estão guardadas na memória, há registro de que essas receitas, muitas vezes, também eram feitas 'de olho', não sentindo necessidade de escrevê-las (SÁ, 2022).

Contudo Magalhães e Pires (2020 *apud* BATISTA; BASTOS, 2023, p. 143-144) fizeram estudos sobre os cadernos de receitas de quitadeiras, que foram registrados em 1980 e 1990 em Ouro Preto, e revelam que é possível identificar alguns ingredientes que sempre aparecem, os quais são: farinha de trigo, fubá, farinha de milho, açúcar, manteiga, gordura, banha e ovos. As medidas dessas receitas não eram padronizadas e nem precisas, pois aparecem descritas, como: punhados, pires, tigelas, garrafas, copo, pitada, mãos cheias, pratos rasos e fundos, bocado, entre outros, as receitas eram pouco detalhadas, sendo até mesmo incompletas, para que seus segredos não fossem revelados fazendo com que cada quitadeira tivesse uma receita exclusiva do mesmo produto.

2.2 AS QUITANDAS MINEIRAS: CONCEITO E TIPOS

O conceito de quitanda como foi abordado a cima é tido como os preparos da pastelaria caseira que são servidos no café da manhã ou na merenda e substituem o pão, sendo eles os pães de queijo, bolos de fubá, as broas, roscas da rainha, sequilhos, biscoitos de polvilho, entre outros. Mas na cozinha mineira também temos outro termo que pode ser confundido com quitanda, que é o quitute, que por sua vez são comidas salgadas, como o frango caipira com quiabo e angu, leitão à pururuca, tutu de feijão com ovo, torresmo, entre outros pratos famosos da culinária mineira (CHRISTO, 2006).

Ribeiro (2021) entrevistou algumas mineiras sobre o que para elas era quitanda, e pôde perceber que as respostas incluíam uma diversidade de comidas do cotidiano. Muitas das entrevistadas deram como exemplo de quitandas os biscoitos de polvilho, biscoito papa ovo, pães, pão de queijo, bolos de diversos tipos como o bolo de fubá, bolo de arroz, roscas e rosquinhas, broas, bolachas, tareco, entre outros. A maioria dessas quitandas têm como base a mandioca, nas quais se usava o polvilho e a fécula, e o milho, usando desde a farinha de milho, o amido, o fubá, e outros derivados, em alguns casos também a farinha de trigo.

Muitas das entrevistadas preferem os ingredientes da roça, como o leite fresco da roça, os ovos caipiras frescos, e também as farinhas da roça, como o fubá de moinho d'água ³(RIBEIRO, 2021). Aguiar (2018) também fez algumas entrevistas e muitas de suas entrevistadas mencionaram o fubá de moinho, algumas se referiram a ele como 'fubá de munho' que é uma expressão muito usada nos interiores de Minas Gerais e, principalmente, pelos mais velhos. O fubá de moinho é processado em moinhos que são movimentados pela força da água, o milho é colocado para secar e depois colocado nos moinhos.

2.3 O BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA E A PATÊ à CHOUX

A confeitaria brasileira teve influência portuguesa, o bolo foi trazido por Portugal, porém no século XIX o trigo não era um ingrediente tão acessível a todos, por isso muitas quitandeiras substituíam ou acrescentavam o fubá às receitas, com isso surge o bolo de fubá que como ingredientes principais tem o fubá, o trigo, o ovo, a manteiga, o leite, o açúcar e o fermento (DEMETERCO, 1998; LIFSCHITZ; BONIMO, 2015).

Em Matozinhos, Minas Gerais, o bolo de fubá é feito com iogurte e pedaços de queijo Minas e goiabada cascão (MOURÃO; ENGLER; SANTOS, 2014). Christo (2006) em seu livro traz algumas receitas diferentes do bolo de fubá com algumas variações, como o bolo de fubá de canjica, que é mais simples, apenas o fubá sem acrescentar nada, o bolo de bagaço de milho, onde se utiliza o milho *in natura*, o bolo de fubá cozido, que se tem o acréscimo de erva doce à massa do bolo e o bolo de fubá Santa Luzia, onde pode ser usado tanto leite quanto coalhada e o diferencial é o queijo ralado que vai acrescido à massa.

Já *Patê à Choux* surgiu na França, é uma massa que passa por dois métodos de cocção, um na panela e outro no forno, com a massa *choux* se obtém várias receitas como por exemplo a *Choux cream*, o *profiteroles* ou carolinas, a *éclair* ou bombas, entre outras. A massa *choux* clássica tem como ingredientes ovos, açúcar, sal, manteiga, água e farinha de trigo. Porém, em algumas versões pode se ver a adição de leite, da mistura de água com leite ou substituir a água por leite (BERGAMO, 2009; OLIVEIRA *et al.*, 2015). Essas técnicas aplicadas a *Choux* inspiram a

transformação que será feita na quitanda escolhida, bolo de fubá, que nesse caso será o bolo com goiabada e queijo.

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia aplicada neste trabalho 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 por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

A sobremesa desse trabalho é uma *patê a choux* de fubá com creme de goiaba, com isso ela se torna uma *choux cream*, para a qual os ingredientes escolhidos para a elaboração da receita foram os mesmos que geralmente são utilizados no bolo de fubá com calda de goiabada, nas broas de fubá com erva doce ou no bolo de fubá com queijo.

Para a *patê a choux* foi preciso fazer vários testes, o primeiro teste foi focado em tentar descobrir se era possível fazer uma massa utilizando apenas fubá ou se seria preciso uma mistura com farinha de trigo. A massa que tinha apenas fubá não inflou por não ter estabilidade suficiente, por isso foi acrescentada a farinha de trigo. O próximo teste teve o intuito de descobrir qual seria o melhor percentual de fubá para que tivesse o sabor desejado, mas que também tivesse a estabilidade necessária. E com três testes chegou-se em 25% de fubá e 75% de farinha de trigo para totalizar 100% das farinhas.

No teste que se seguiu foi descoberto que o forno utilizado para assar as massas também interfere muito no resultado final da massa, pois não pode ser qualquer tipo de forno, precisa ser um forno com ventilação, o forno convencional doméstico, não contem essa função, e é essa ventilação que auxilia no crescimento da massa deixando-a oca por dentro. O forno utilizado para assar as massas nas primeiras vezes tinha essa função porem não foi usada, o que fez com que a massa não crescesse e ficasse mau cozida, com isso foi feito um teste com a ventoinha do forno ligado e foi percebida uma melhora significativa no resultado final das massas depois de assadas.

Em seguida buscou-se descobrir como e qual o melhor método para acrescentar erva doce à massa, de forma de que o sabor não roubasse o protagonismo do fubá, mas que ainda sim estivesse presente. Foi utilizado o funcho fresco, que são as folhas da erva doce, infundido primeiro em água e depois em leite, mas nenhum dos dois testes atingiram o resultado de sabor esperado. Em seguida foi utilizada a erva doce desidratada, infundida primeiro em água e depois em leite por 20 minutos, a infusão em leite obteve um melhor resultado, então optou-se por ela que foi o método que deu o melhor resultado. Assim chegou-se ao resultado que é mostrado no quadro 1.

QUADRO 1- Ficha técnica *Patê a choux* .

Prato:	Patê a choux		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	10 porções		
Aluno(a)(s):	Ingridy França Nascimento		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	60	g	
Leite	59	g	
Açúcar	5	g	
Sal	2	g	
Manteiga	47	g	
Farinha de trigo	52	g	
Fubá	18	g	
Ovo	117	g	Acrescente aos poucos.
Erva Doce	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer o leite e acrescentar a erva doce para infundir por no mínimo 15 minutos com tampa. 2. Coar o leite e descartar os resíduos. 3. Acrescentar em uma panela o leite, a água, o açúcar, o sal e a manteiga para aquecer até a manteiga derreta. 4. Tirar a panela do fogo e acrescentar a farinha de trigo e o fubá já misturados, misturando com uma espátula de silicone até que fique a massa homogênea e sem grumos de farinha ou fubá. 5. Voltar ao fogo para que a mistura cozinhe até que comece a descolar do fundo da panela, mexendo sempre. Ter cuidado para não agarrar o fundo para não dar gosto de queimado na massa. 6. Transferir a massa para um <i>bowl</i> e deixar esfriar até que atinja 40°C. Para facilitar deixe a massa bem espalhada no <i>bowl</i> para que esfrie mais rápido. 7. Adicionar o ovo aos poucos a massa, misturando para incorporar, até que a massa chegue no ponto de v (quando ao mexer na massa com uma espátula ela faz um v quando cai novamente no <i>bowl</i>). Colocar o ovo aos poucos, pois pode ser que não seja necessária a quantidade da receita para chegar no ponto, pode ser mais ou pode ser menos. 8. Colocar a massa em um saco de confeiteiro com um bico mais largo para que facilitar na hora de pingar a massa, e em uma assadeira perfurada com um tapete forneavel perfurado coloque a massa, tendo o cuidado de deixar todas do mesmo tamanho para que assem por igual. 9. Colocar o <i>craquelin</i> (quadro 2), e colocar para assar no forno à 160°C por aproximadamente 20 minutos. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

O *craquelin* precisou de dois testes, no primeiro foi descoberto que era preciso misturar farinha de trigo para chegar a consistência correta da massa, e que a porcentagem ideal de cada farinha seria 50% de cada. No segundo teste foi preciso verificar qual farinha derivada do milho traria o melhor resultado, o fubá ou a farinha de milho. E com isso foi decidido que a farinha de milho peneirada traria um resultado melhor, pois seria mais fina, não teria resíduos indesejados e traria mais sabor pois a farinha de milho é torrada ao contrário do fubá que é cru. Foi percebido também que após agregar todos os ingredientes a massa precisa descansar na geladeira ou frizer para que a manteiga endureça novamente e de para cortar a massa em discos e elas não se quebrem ao serem transportadas para a massa *choux*. Segue as instruções de preparo no quadro 2 da receita finalizada.

QUADRO 2- Ficha técnica *craquelin*.

Prato:	<i>Craquelin</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	20 porções		
Aluno(a)(s):	Ingridy França Nascimento		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	25	g	
Farinha de milho moinho d'água	25	g	
Açúcar refinado	50	g	
Manteiga	54	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peneirar a farinha de milho em um <i>bowl</i> e misturar com a farinha de trigo, agregando as duas farinhas. 2. Misturar a manteigas com o açúcar, mexendo sempre com a ponta dos dedos para que o calor das mãos não derreta a manteiga. 3. Adicionar as farinhas à mistura de açúcar com manteiga e misturar com as pontas dos dedos novamente. 4. Deixar no congelador até que a manteiga fique dura novamente. 5. Colocar a massa em um papel manteiga e abrir com um rolo até que fique com 0,5cm de espessura. 6. Cortar com um aro no formato e tamanho da <i>choux</i> e colocar no congelador para endurecer novamente. 7. Pré aquecer o forno à 160° por pelo menos 15 minutos. 8. Colocar a massa cortada em cima da massa crua da <i>patê a choux</i> e levar para o forno por aproximadamente 20 minutos à 160°C. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

Para o creme de goiaba só foi preciso acertar a quantidade de goiaba para saborizar o creme de confeiteiro. Com isso foram feitos dois testes, no primeiro foi usado 50% de geleia de goiaba com base no peso de creme de confeiteiro, o que não foi suficiente, em seguida foi usado 90% de geleia de goiaba com base no peso do creme de confeiteiro, onde se obteve um creme bem saborizado, porém muito doce, então optou-se por reduzir a quantidade do açúcar do creme de confeiteiro, que foi reduzida em 65% da receita que foi usada de inspiração para o creme, o resultado final está no quadro 3.

QUADRO 3- Ficha técnica creme de goiaba.

Prato:	Creme de goiaba		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	17 porções		
Aluno(a)(s):	Ingridy França Nascimento		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Poupa de goiaba	400	g	coada
Açúcar 1	60	g	
Gema de ovo	23	g	
Leite	250	g	
Açúcar 2	18	g	
Amido de milho	19	g	
Manteiga	10	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar a polpa de goiaba batendo a goiaba com casca e tudo no liquidificador com um pouquinho de água só para ajudar a bater, em seguida coar. 2. Adicionar o açúcar 1 e a poupa de goiaba em uma panela e deixe reduzir até o ponto de geleia. 3. Misturar o leite e o açúcar 2 e aqueça. 4. Misturar a gema com o amido de milho até ficar bem homogêneo. 5. Adicionar ao leite morno a mistura de gema com amido aos poucos para fazer a temperagem e a gema não cozinhar. 6. Voltar a mistura para o fogo e deixe cozinhar até engrossar. 7. Acrescentar a mistura a geleia de goiaba ao creme e misture. 8. Colocar a manteiga com o creme ainda quente e mixar para dar brilho e deixar mais homogêneo. 9. Levar para a geladeira e deixe por pelo menos três horas. 10. Colocar em um saco de confeiteiro quando estiver bem gelado e rechear as <i>choux</i>. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

Para a *ganache monteé*⁴ foram precisos quatro testes, nos três primeiros testes foi usado queijo parmesão ralado, no primeiro o sabor do queijo não esteve presente o suficiente, então no segundo além de infundar o queijo ao creme de leite fresco, também foi acrescentado queijo ralado a mistura, mas a textura ficou granulosa e desagradável. Com isso no segundo teste ficou decidido que seria acrescentado mais queijo a infusão para dar mais sabor, mas na banca de qualificação foi decidido que o queijo parmesão não seria o mais indicado para uma sobremesa, por ser um queijo de sabor muito intenso. Com isso após a banca de qualificação foi feito um quarto teste usando requeijão Catupiri cremoso, que deixou a *ganache* com o sabor mais suave e mais agradável. O resultado final é mostrado no quadro 5.

QUADRO 5- Ficha técnica *ganache monteé* de queijo.

Prato:	<i>Ganache monteé</i> de queijo		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	20 porções		
Aluno(a)(s):	Ingridy França Nascimento		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Catupiri cremoso	150	g	
Creme de leite fresco	200	g	
Chocolate branco	84	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas. 2. Ferver metade da quantidade de creme de leite em temperatura baixa, em seguida desligue o fogo e acrescente o Catupiri e misture até ficar bem homogêneo. 3. Adicionar a mistura quente aos poucos no chocolate mexendo sempre para emulcionar. 4. Adicionar a outra metade do creme de leite frio a <i>ganache</i> e mexa. 5. Colocar um plástico filme em contato com a mistura pronta e leve para a geladeira por pelo menos quinze (15) horas. 6. Bater a <i>ganache</i> na batedeira, após o resfriamento, até ficar em ponto de claras em neve (quando se vira a mistura e ela permanece no <i>bowl</i>). 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

Para a geleia bastou um teste, foi usada goiaba *in natura*, batida com um pouco de água, apenas o suficiente para ajudar a bater, em seguida a poupa foi peneirada para tirar as sementes que não se trituram ao bater, não cozinham quando é levada ao

⁴ A *ganache* é uma mistura de chocolate derretido com creme de leite, para a *ganache monteé* é preciso usar o creme de leite fresco no chocolate e depois de bem gelado bater em uma batedeira até o ponto de *chantilly*, quando vira o *bowl* da batedeira e a mistura não cai (Bergamo, 2009).

fogo, e ficam muito duras podendo até machucar ao comer, por isso optou-se por retirá-las. Após isso a mistura foi levada ao fogo com 15% de açúcar em relação ao peso da poupa, uma parte desse açúcar precisa ser adicionado a pectina, pois se a pectina é adicionada diretamente a poupa ela empelota e além de perder sua eficiência deixa a poupa com grumos indesejados. A solução ácida foi adicionada para ativar a pectina e para dar sabor, pois a pectina precisa de um agente ácido para ser ativada e a goiaba estava muito madura, não tendo a quantidade de acidez necessária para o processo, e ela trouxe uma acidez diferente para o preparo que deu um bom resultado final ao prato. O resultado final de todos esses processos está descrito no quadro 4.

QUADRO 4- Ficha técnica geleia de goiaba.

Prato:	Geleia de goiaba		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	15 porções		
Aluno(a)(s):	Ingridy França Nascimento		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Poupa de goiaba	60	g	Coadada
Pectina	1	g	
Açúcar	9	g	
Solução ácida	3	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar metade do açúcar com a pectina. 2. Colocar a polpa e a outra metade do açúcar na panela e deixar aquecer até 40°. 3. Colocar a pectina com o açúcar em forma de chuva mexendo sempre. 4. Adicionar a solução ácida, quando chegar em 105° C. 5. Deixar a mistura descansar por pelo menos três horas. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

Fonte: A autora.

O empratamento foi feito de forma que todos os preparos estivessem em harmonia tanto no sabor quanto no visual, no primeiro momento o formato escolhido da *patê a choux* foi o de *éclair*, porém por praticidade e por falta de equipamentos foi decidido que o melhor seria o formato de uma *choux cream*, onde a *éclair* precisaria de molde por ser um formato cilíndrico, sendo mais difícil fazer todas do mesmo tamanho e com a mesma espessura, dificultando o processo de assá-las igualmente. Já a *choux cream* não necessita de moldes por ser um formato redondo, só precisa pingar a massa cuidadosamente com um saco de confeitar e um bico redondo mais largo. Após a escolha do formato o próximo passo foi escolher como seriam colocados

os outros preparos, onde foram pesquisadas algumas inspirações na internet, onde se chegou ao resultado mostrado na figura 1.

FIGURA 1 – Choux Cream de goiabada com queijo.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

Com esse trabalho pode-se concluir que é possível transformar uma quitanda mineira que usa das técnicas da pastelaria caseira para serem feitas, em uma sobremesa da confeitaria clássica usando as técnicas da mesma. Pegando os insumos de uma receita clássica da pastelaria caseira que é o bolo de fubá, ou a broa de fubá e transformar em uma sobremesa da confeitaria francesa clássica que é a choux cream.

E com essa sobremesa também foi possível trazer outros elementos das as quitandas mineiras como como a goiabada, o queijo e a erva doce, que são elementos complementares das quitandas, e foi possível traze-las para complementar essa sobremesa também, a goiabada veio em forma de um creme de confeito e de geleia, o queijo em forma de *ganache monteé* e a erva doce veio saborizar a massa. Com isso foi possível trazer um pouco de sofisticação a elementos clássicos da culinária mineira, reinventando, mas mantendo o sabor marcante que essa quitanda tem.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Letícia Cabral. **De 'comida de gente pobre' à gastronomia: a trajetória da 'comida de quintal' através do festival Igarapé bem temperado**. 2018. 156 f. Dissertação (Mestrado)-Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018. Disponível em:
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/60539017/De_Comida_de_Gente_Pobre_a_Gastronomia20190909-34085-mvkr2d-libre.pdf?1568061952=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDE_COMIDA_DE_GENTE_POBRE_A_GASTRONOMIA_A.pdf&Expires=1688521221&Signature=AkVypOpRBMsC2bjMb0a54UZGLpVzMmKnTlzMBB17gp5jeX3MmpxCY1NXGmNKX7RX2Ei8wbs3G6uZt-BcLbJWc0BN6i6FED4YHaYh13FIqpl61MaV8EXsLh6IJ6xM46N9uHiZaCUYM74LXurPnSTCJ4sqOm9U9tvUq2tjzr0kZhUvHFJxBDBADaaX8KIQNmexdyID20ecJVIFOSrd6hAZPNx20p3V5allOFkn7qfctkYtnQzlpAdISC7xaQY5lu5~EfsAsJC0C4dhbte~ymOG6kDDhLPXkMEd68nZRmhHMti8TJw6vjEMw4jGzJsUuPSk2dN0IQn3H--O0s-1uVnCQ__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. Acesso em: 06 mar. 2023.
- BATISTA, Monica Dias; BASTOS, Sênia. A quitanda como protagonista de festival gastronômico em Congonhas, Minas Gerais [Brasil]. **Rosa dos Ventos, Turismo e Hospitalidade**, v. 15, n. 1, p. 140-156, 2023. Disponível em:
<https://sou.ucs.br/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/258/224>. Acesso em: 15 maio 2023.
- BERGAMO, Marcelo. **Confeitaria**. Faculdade Editora Nacional, 2009. Disponível em:
<https://dokumen.tips/food/apostila-confeitaria-faenac-2009.html?page=1>. Acesso em: 11 maio 2023.
- BONOMO, Juliana Resende. A atuação das quitadeiras de Minas Gerais nas economias de mercado e de autoconsumo a partir de 1930. História. **Oral**, v. 23, n. 2, p. 45-66, jul./dez. 2020. Disponível em:
<file:///C:/Users/ingri/Desktop/Marca%C3%A7%C3%B5es%20tcc%20quitandas/A%20atua%C3%A7%C3%A3o%20das%20quitadeiras%20de%20minas%20gerias%20na%20economias%20de%20mercado%20e%20de%20autoconsumo%20a%20partir%20de%201930.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.
- BONOMO, Juliana Resende. **O ofício das quitadeiras de Minas Gerais: um patrimônio nas entrelinhas**. Anais do XIV Encontro Nacional de História Oral. 2018. Disponível em:
https://www.encontro2018.historiaoral.org.br/resources/anais/8/1523828754_ARQUIVO_XIVABHO2018artigo.pdf. Acesso em: 18 abr. 2023.
- CHRISTO, Maria Stella Libanio. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. 12. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- CORRÊA, Ana Alice Silveira; QUINZANI, Suely Sani Pereira; FERREIRA, Zenir Aparecida Dalla Costa Melo. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. **Contextos da Alimentação: Revista de comportamento, cultura e sociedade**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 49-62, jul. 2017.

Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/4.pdf>. Acesso em: 26 mar. 2023.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças. Cadernos de receitas e comensalidade**. 1998. 203 f. Dissertação (Mestrado)-Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998. Disponível em: <file:///C:/Users/ingri/Desktop/Marca%C3%A7%C3%B5es%20tcc%20quitandas/D%20-%20DEMETERCO,%20SOLANGE%20MENEZES%20DA%20SILVA.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

LIFSCHITZ, Javier Alejandro; BONOMO, Juliana. As quitadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 193-200, maio/ago. 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/938/93841498010.pdf>. Acesso em: 15 maio 2023.

MOURÃO, Nadja Maria; ENGLER, Rita de Castro; SANTOS, Fernanda Guimarães dos. Saberes e sabores das Gerais: uma proposta para o desenvolvimento do Food Design para cultura local. Gramado, **Blucher Design Proceedings**, v. 1, n. 4, p. 2639-2650, 2014. Disponível em: https://www.ufrgs.br/ped2014/trabalhos/trabalhos/809_arq2.pdf. Acesso em 16 mar. 2023.

RIBEIRO, Isadora Moreira. **Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais**. 2021. 125 f. Tese (Doutorado)-Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2021. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/28785/1/texto%20completo.pdf>. Acesso em: 06 mar. 2023.

SÁ, Nariane Estéfane de. **Forno à lenha: memórias do fogo e seus quitutes**. 2022. 25 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia)-Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/25568/1/NEDA15122022.pdf>. Acesso em: 06 mar. 2023.

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