

## **ENTREMET BRASILEIRO: UMA INTERAÇÃO DAS REGIÕES DO BRASIL ATRAVÉS DA GASTRONOMIA**

PITTELLI, Mateus Policarpo<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Malio<sup>2</sup>.

### **1 INTRODUÇÃO**

O Brasil é um país continental, formado por uma área territorial de 8.510.417,771 quilômetros quadrados, segundo o IBGE (2023) e, com isso, conta com uma enorme diversidade de culturas, biomas, climas, fauna e flora. Em razão da extensão de seu território, desde o início de sua colonização, à partir da chegada dos portugueses, foi necessária a divisão do território, à época em capitanias hereditárias, chegando em 1970 ao modelo de estados e regiões no modelo atual (26 estados e 5 regiões: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul), segundo o IBGE (2017). Passando de um "conceito de 'regiões naturais' para outro, de 'regiões homogêneas' do ponto de vista sociopolítico" (DÓRIA, 2021, p.146).

As regiões foram delimitadas levando em consideração características específicas, podendo ser de caráter físico, social ou econômico, mas abarcando também costumes alimentares. Tais divisões, muitas vezes, representam uma forma de segregação, causando preconceitos e afastamentos entre as regiões. Dória (2021) elucida exemplos referentes à questão de regionalismo culinário ao citar o discurso do Ministro do Trabalho Alexandre Marcondes Filho em 1943, referindo-se à diversidade das preferências alimentares de pessoas de diferentes cantos do país, ou quando o mesmo cita que restaurantes "astutos" de São Paulo oferecem opções de feijoada com salsinha (caso o cliente seja "paulista") ou coentro (caso o cliente seja "nordestino") como uma forma de diferenciação.

Conforme Dória (2021), a gastronomia brasileira é uma cozinha ainda em construção, longe de ter atingido seu acabamento, o qual só virá pela experimentação de técnicas e combinações de ingredientes. Diante dessa situação, foi elaborada a seguinte pergunta de pesquisa: como é possível criar diálogos entre ingredientes das cinco regiões do Brasil e (re)descobrir novos sabores apresentados em uma

---

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

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

sobremesa empratada? Para tal, escolheu-se o *entremet* — doce de origem francesa composto por camadas com diferentes texturas e sabores — para ser feito neste trabalho com elementos que representam cada uma das regiões brasileiras e, assim, se propõe valorizar ingredientes nacionais e a gastronomia brasileira.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar o presente trabalho, o tópico ora abordado foi dividido em três partes. Na primeira, é feita uma explanação sobre a culinária brasileira, seu processo de formação e mais especificamente sua confeitaria, passando ao segundo item, onde se versa sobre as regiões brasileiras e ingredientes escolhidos para compor o prato. Por fim, na terceira seção, trata-se do *entremet* e sobre a apresentação da sobremesa.

### 2.1 COZINHA BRASILEIRA E SUA CONFEITARIA

Definir o que é a culinária brasileira é uma tarefa árdua. Isso porque, o Brasil atual é resultado de intensa miscigenação, contando com influências indígenas, africanas, europeias, sobretudo portuguesas (GALLO, 2013), mas também italianas, francesas, alemãs, espanholas, sírio-libanesas, japonesas (TOMAZONI, 2022), com maior influência de uma ou de outra a depender da região do país.

Nesse contexto, pode-se dizer que ao longo dos séculos XIX e XX, houve um afrancesamento da culinária brasileira, uma vez que, "mesmo na culinária portuguesa, vista como matriz brasileira, os hábitos franceses se faziam presentes dentro das panelas" (DÓRIA, 2021, p. 22).

A aplicação de técnicas europeias a ingredientes brasileiros não é novidade. Exemplo disso é a feijoada, prato tipicamente brasileiro, mas que, segundo Cascudo (2023, p. 446) é "uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro". Isto é dizer que, enquanto a Europa assimilava os ingredientes americanos, o Brasil assimilava a culinária mundial, transacionando-a com elementos autóctones (DÓRIA, 2021).

Tratando-se de confeitaria, entretanto, vislumbra-se que esta seguiu um caminho diverso. Originalmente, a confeitaria brasileira além de diversa, era enraizada de influência portuguesa:

em matéria de doce o brasileiro tem muito a dizer. Somos herdeiros da tradição portuguesa – que, por sua vez, deve muito à cultura árabe, conforme afirma Gilberto Freyre (1997) – e também da cultura da cana-de-açúcar, implantada desde o início da colonização do país. Doces em calda, cristalizados e secos ao sol, ou ainda em compotas – técnicas que mesclam a necessidade de aumentar a vida útil de frutas e outros ingredientes tropicais ao sabor prazeroso conferido pelo açúcar – acompanham a nossa trajetória ao longo do tempo (OLIVEIRA, 2019, p. 47).

Contudo, tal cenário mudou na segunda metade do século XX "período em que a indústria de alimentos investiu de forma expressiva no ensino de 'um novo jeito de cozinhar', baseado no uso de produtos industrializados" (OLIVEIRA, 2019, p. 63, grifo do autor), sobretudo em razão da utilização de leite condensado em diversos preparos, como o brigadeiro, o pudim de leite condensado e *mousses*.

A inserção do leite condensado - até então considerado uma "alternativa ao leite fresco nos momentos de escassez e de produto voltado para a alimentação infantil, o Leite Moça é alçado à categoria de 'ingrediente culinário'" (OLIVEIRA, 2019, p.111, grifo do autor) - na confeitaria brasileira, promovido pela marca Nestlé através da divulgação de receitas em rótulos, revistas, folhetos impressos pela própria marca e, em momento posterior, na internet ensinou gerações de mulheres a fazer doces utilizando o produto, de forma que este tomou o lugar de receitas tradicionalmente brasileiras (OLIVEIRA, 2019).

Para retomar a identidade da confeitaria, como essencialmente brasileira, segundo aduz Galvão (2021, p.10), "utilizar ingredientes nativos é um bom começo", como o presente trabalho se propõe a fazer ao utilizar ingredientes típicos brasileiros na composição de um doce de origem francesa, por meio da "cozinha de ingredientes"<sup>3</sup>.

## 2.2 REGIÕES BRASILEIRAS E SEUS INGREDIENTES

Nesta seção, abordar-se-á as particularidades das regiões brasileiras, bem como os ingredientes escolhidos para representá-las, seja por questão de origem ou afinidade cultural.

---

<sup>3</sup> Nas palavras de Dória (2021, p. 90), "'Cozinha de Ingredientes' é a expressão que designa esse esforço de inovar sem pagar tributo aos receituários tradicionais, isto é, aos seus usos tradicionais". O uso da referida expressão está ligado à possibilidade de inovação através da utilização de diferentes ingredientes e produtos usados para os experimentos gastronômicos, variando entre os territórios. Assim, é possível inovar, mesmo utilizando técnicas tão difundidas pelo mundo que não são capazes, por si só, de identificar a cozinha de um local (DORIA, 2021).

### 2.2.1 Região Norte

Formada pelos estados do Amazonas, Pará, Roraima, Rondônia, Amapá, Acre e Tocantins, a região Norte tem sua gastronomia marcada por sutilezas "evidenciadas pela natureza e pela floresta amazônica e pela miscigenação do sistema alimentar indígena com a cultura alimentar dos migrantes e imigrantes que desbravaram a região amazônica" (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016, p. 250).

A culinária da região norte é caracterizada pelo uso da mandioca, seja na forma do tucupi (líquido obtido a partir da espremedura da raiz, passando por processo de fermentação para eliminar o ácido cianídrico), das folhas (utilizadas no preparo da maniçoba), ou mesmo das farinhas, farofas e beijus (TOMAZONI, 2022).

Além da mandioca, outros ingredientes como açaí, bacuri, cupuaçu, guaraná, castanha do pará (ou castanha do Brasil), buriti, banana pacova, pimentas, peixes e cumaru são ingredientes originários dessa região (TOMAZONI, 2022).

O ingrediente escolhido para a composição do *entremet* objeto do presente trabalho é a semente do cumaru, também conhecida como fava tonka. Trata-se de uma espécie arbórea de grande porte, podendo chegar a até 30m de altura (BENEVIDES JÚNIOR *et al.*, 2019, p. 1104). As sementes, ou favas, contêm um óleo essencial muito aromático, devendo ser usado com parcimônia para que não exceda o razoável e torne difícil perceber outros sabores no preparo.

### 2.2.2 Região Nordeste

A culinária da região Nordeste - região com mais estados da federação brasileira: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe - é diversa, contemplando dois principais grupos, a cozinha sertaneja e a litorânea (CAMPOS *et al.*, 2009).

A primeira com costume de consumir produtos como carne de bode, carneiro e boi (principalmente sob forma de carne de sol ou carne seca) enquanto a segunda consome mais peixes e frutos do mar, sendo comum às duas a produção e consumo de coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, como abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, ciriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga e sapoti, segundo Campos *et al.* (2009, p. 2).

Fortemente influenciada pela miscigenação das culturas portuguesa, indígena e africana (TOMAZONI, 2022), a culinária nordestina é marcada por sabores marcantes e pratos saborosos.

Tratando-se do caju, de acordo com Carmelio (2010, p. 16), "o caju é formado junto à castanha e é a parte comestível *in natura* [...] que representa cerca de 90% do peso total. Os 10% restantes é representado pelo fruto [...] de onde se extrai a amêndoa". Ainda, segundo Mota (2014, p. 224), o cajueiro era de tal importância para os indígenas da região que estes "viviam sob a influência e as dádivas do cajueiro e daí o hábito de protegê-lo como se protegessem um dos mais importantes recursos da própria sobrevivência". Sendo assim, dada sua relevância para a região, justificase sua escolha como representante para compor o prato desenvolvido no presente trabalho.

### **2.2.3 Região Sudeste**

A região Sudeste conta com o maior Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil e abriga os estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo (IBGE, 2017).

Cada estado da região tem suas particularidades, apesar de receberem "as mesmas influências dos portugueses, índios e africanos" (TOMAZONI, 2022, p. 23). Enquanto na cozinha capixaba o consumo de peixes e frutos do mar prevalece, na cozinha mineira alimentos como carne de porcos e galinhas, além da mandioca, do milho e de vegetais é a base. Embora a partir do século XIX tenha havido uma ampliação do cardápio paulista, advindo da chegada dos imigrantes italianos, japoneses, alemães, chineses, coreanos e árabes, a farinha de milho era um ingrediente de suma importância, sendo socada com carne seca para produção de paçocas que serviram de alimento para as viagens pelo interior das (TOMAZONI, 2022).

Ainda sobre o milho, conforme conta Derby (2014, p. 213), em seu caminho por Minas Gerais e São Paulo, parece-lhe que há preferência pela farinha de milho, o que o leva a crer que "os antigos paulistas eram comedores de farinha de milho e angu, e até onde eles foram encontram-se o monjolo e roda de fubá". Dessa forma, optou-se pelo uso de tal ingrediente para representar a região sudeste. Embora não seja um ingrediente exclusivo da região, verifica-se que seu consumo é fortemente

relacionado com a cultura da região e dos preparos como paçocas, cuscuz, bolos, broas, por exemplo.

#### **2.2.4 Região Centro-Oeste**

A região Centro-Oeste é formada pelos estados de Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul e conta com os biomas do Cerrado, Amazônia e Pantanal, segundo o IBGE (2017).

Contando com influência indígena, mas também de "Mineiros e Paulistas que no final do século XVIII, buscavam ouro nos sertões goianos" (TOMAZONI, 2022, p. 26), a cozinha do Centro-Oeste é marcada por pratos como a galinhada, que na região tipicamente leva pequi em seu preparo, além de pratos da região pantaneira, primordialmente à base de peixes (TOMAZONI, 2022).

Para representar essa região, o ingrediente escolhido foi a castanha, ou amêndoa de baru. A escolha por tal ingrediente se deu principalmente pelo fato de, apesar de ser "uma árvore nobre, de madeira de lei, muito resistente", estar em extinção, segundo Borges (2004, p. 2). Ainda de acordo com a autora, cada árvore de baru pode dar de 1500 a 8000 frutos e possui polpa e fruto comestíveis, sendo a castanha considerada o principal atrativo da fruta, a qual possui um gosto que se assemelha ao do amendoim.

Nesse ponto, pertinente se faz a colocação de Galvão (2021, p. 26) ao dizer que "grumixama tem gosto de grumixama - e não de algo entre jabuticaba e pitanga -, porque aí significa que essa fruta vai ser tão conhecida como a maçã", isto é dizer que é de importância exaltar o gosto da castanha do baru, de forma independente, valorizando assim o ingrediente.

#### **2.2.5 Região Sul**

A região Sul do país, para além das influências que formam a base da cozinha brasileira, qual seja, a portuguesa, indígena e africana, segundo Cascudo (2023) conta também com forte influência alemã e italiana. A culinária alemã não impôs seus costumes propriamente, mas reforçou o consumo de certos produtos de origem portuguesa, uma vez que não havia uma unidade na comida alemã forte o suficiente para criar tais costumes, ao passo que a cozinha italiana não passou por uma

miscigenação na panela brasileira, tendo mantido suas origens, acrescentando-as ao cardápio da região.

Formada pelos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a região sul do país possui clima propício para o cultivo da uva e produção de vinhos (TOMAZONI, 2022). A região também é expoente na produção de pinhão e, principalmente, a erva-mate - ingrediente escolhido para representar a região no prato desenvolvido no presente trabalho.

Tido como "símbolo da paz, da concórdia, do completo entendimento", segundo Avé-Lallemant (2014, p. 211), o mate era/é compartilhado pelas pessoas, utilizando uma única cuia e bomba, o que gera sua "mística significação" quando "todos os homens se tornam irmãos, todos tomam mate em comum" (AVÉ-LALLEMANT, 2014, p. 211).

A corroborar tais colocações, cita-se Kettermann, Kommers e Ahlert (2015, p. 4) "não há no Rio Grande do Sul alguém que não venere as 'rodas de mate e conversa fiada', as quais já estamos habituados e inseridos desde crianças", defendendo que a "erva-mate é um alimento essencial tanto para a saúde, quanto para a economia e a cultura gaúcha". Dessa forma, a escolha por tal produto se dá por sua relevância para a região Sul e seu povo.

### 2.3 O *ENTREMET* E A APRESENTAÇÃO DA SOBREMESA

A palavra *entremet*, no campo da gastronomia, é plurissignificante, isto é, a depender do contexto, pode conter diferentes significados. Sua tradução literal, feita de forma livre, é "entre pratos", sendo utilizada para designar "um prato servido entre o assado e a sobremesa" (LE CORDON BLEU, 2011, p. 511).

Nos tempos medievais, conforme Strong (2004), tal termo era utilizado para designar o intervalo que precedia a apresentação da sobremesa. Com efeito, em momento posterior, adquiriu o significado de sobremesa ou o próprio serviço dos doces.

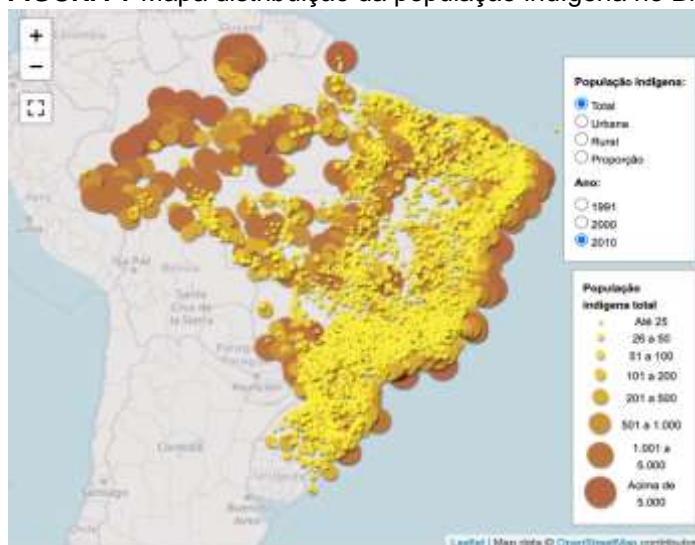
A acepção atribuída no presente trabalho, entretanto, não é nenhuma das apresentadas até agora, mas sim, o da clássica sobremesa francesa constituída por múltiplas camadas que podem ser compostas por *mousses*, cremes, bolos, entre outros elementos.

A partir disso, com base nos ingredientes já elencados para representar as regiões do Brasil, foi elaborado um *entremet* constituído por *mousse* de castanha de baru com cumaru, *namelaka*<sup>4</sup> de erva-mate, *biscuit* de milho, gel de caju e *feuilletonne*<sup>5</sup> de fubá. Todos esses elementos envoltos por uma *enrobage*<sup>6</sup> de chocolate com manteiga de cacau.

A sobremesa é montada em uma forma de silicone, com formato de semicírculo, e sua finalização é feita com cacau em pó e com a realização de ranhuras com escova de aço. A finalidade do emprego dessa técnica é remeter à aparência de uma oca, construção simbólica para os povos originários. Sobre isso, ressalta-se que, segundo Cascudo (2023), as mulheres indígenas foram as primeiras cozinheiras do Brasil. Ainda, de acordo com Giarola (2012), é possível notar uma extrema valorização da cultura indígena na formação do Brasil, tendo os portugueses se valido de seus conhecimentos para facilitar a adaptação aos trópicos.

A corroborar tais colocações, apresenta-se mapa elaborado pelo IBGE (2023) na figura 1, baseado no censo demográfico feito em 2010 sobre a distribuição da população indígena no Brasil:

**FIGURA 1**-Mapa distribuição da população indígena no Brasil



Fonte: IBGE (2023).

<sup>4</sup> *Namelaka* é um preparo de base japonesa, "滑らか" ou "*nameraka*" significa, em tradução livre, cremoso, suave.

<sup>5</sup> *Feuilletonne* é uma espécie de massa de biscoito fina e crocante

<sup>6</sup> *Enrober* ou *enrobage*, é um termo utilizado na confeitaria para designar o ato de cobrir completamente com um líquido que depois fica firme.



Nessa senda, a escolha da apresentação do *entremet* foi feita em tal formato como meio de unificação dos elementos da sobremesa, assim como a presença dos povos originários por todo território nacional representa fator de unificação do povo brasileiro, dada sua relevância para a formação identitária do país. Nesse sentido, Ortiz (2009) aduz:

como ter identidade nacional quando não se reconhece a base dessa nacionalidade em seus nativos? A identidade de um Brasil que não olha para dentro de si, que não encara seus índios como raiz da nacionalidade, que está ancorada no longínquo mar português, não poderia, realmente, estar completa (ORTIZ, 2009, p.157 *apud* OLIVEIRA; FIOROTTI, 2014, p. 2365-2366).

Dessa forma, a partir da perspectiva da cozinha de ingredientes, aplicou-se técnicas de diferentes partes do mundo a ingredientes tipicamente brasileiros, buscando a valorização e a perpetuação do uso dos insumos do país.

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O presente trabalho foi elaborado a partir de metodologia de pesquisa bibliográfica, valendo-se de artigos e estudos científicos publicados em meios digitais e em livros. Além disso, foi aplicada a pesquisa experimental, uma vez que foi elaborado um prato, o qual passou por testes e análises dos resultados, tornando possível verificar na prática a pergunta de pesquisa proposta (VERGARA, 2013).

Como explicado no ponto 2.3 deste trabalho, foi desenvolvido um *entremet*, composto pelos seguintes elementos: *mousse* de castanha de baru com cumaru (representando as regiões centro-oeste e norte, respectivamente), *namelaka* de erva-mate (representando a região sul), *biscuit* de milho e *feuilleton* de fubá (representando a região sudeste) e gel de caju (representando a região nordeste). Dessa forma, foram elaboradas seis fichas técnicas dos preparos, as quais serão apresentadas neste tópico.

Tratando-se dos testes, é importante salientar que por combinar muitos elementos, foi um desafio atingir um ponto em que fosse possível sentir o sabor de cada um, sem que um ou outro predominasse na sobremesa, demandando diversas tentativas.

À época do primeiro teste, o *mousse* proposto seria de tucupi, que passou por

um segundo teste combinado com a cumaru, ambos representando a região norte. Contudo, a dificuldade de balancear o sabor ácido e fermentado do tucupi para aplicação em uma sobremesa resultou em sua substituição pela castanha de baru (em forma de *praliné*) no terceiro teste, estando a composição aprovada apresentada no quadro 1.

**QUADRO 1** - Ficha *Mousse* de castanha de baru com cumaru

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Mousse</i> de Castanha de baru com cumaru		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 75g		
Aluno:	Mateus Policarpo Pittelli		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Semente de cumaru	1	unid.	
Creme de leite fresco 1	105	g	
Chocolate branco 32%	110	g	
Gelatina em pó	4	g	
Água	24	g	
Castanha de baru	100	g	Castanha de baru
Açúcar refinado	40	g	Açúcar refinado
Creme de leite fresco 2	240	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer o <i>praliné</i> de castanha de baru.</li> <li>2. Fazer a massa de gelatina.</li> <li>3. Pesar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.</li> <li>4. Pré-aquecer o forno a 180°C.</li> </ol>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
<i>Praliné</i> de Castanha de baru			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tostar as castanhas de baru no forno a 180°C por 10 minutos.</li> <li>2. Retirar as cascas das castanhas de baru.</li> <li>3. Fazer um caramelo seco com o açúcar refinado, medindo com um termômetro até que atinja 185°C e verter sobre um tapete de silicone.</li> <li>4. Bater o caramelo já endurecido e resfriado com as castanhas de baru sem casca até que se forme uma pasta (caso necessário, pode adicionar óleo vegetal neutro aos poucos até que a pasta se forme).</li> </ol>			
Massa de gelatina:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer a água até 80°C.</li> <li>2. Verter a água quente sob a gelatina em pó e mexer, retirando qualquer espuma que se forme na superfície e espere gelar para solidificar.</li> </ol>			
<i>Mousse</i> de Castanha de baru com cumaru:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter o chocolate em banho maria até que esteja totalmente derretido.</li> <li>2. Aquecer o creme de leite 1, acrescentar 40g do <i>praliné</i> de castanha de baru e ralar a semente de cumaru.</li> <li>3. Verter a mistura de creme de leite quente sobre o chocolate branco derretido, acrescentar 25g da massa de gelatina e bater com um mixer de mão para emulsionar e formar uma ganache.</li> <li>4. Bater o creme de leite 2 em picos moles, quando a mistura estiver abaixo de 30°C, com o auxílio de uma batedeira.</li> <li>5. Acrescentar <math>\frac{1}{3}</math> do creme de leite batido à ganache e misturar vigorosamente.</li> <li>6. Acrescentar os <math>\frac{2}{3}</math> restantes e misturar cuidadosamente, fazendo movimentos de baixo para cima.</li> </ol>			

Continuação...

Continuação

<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta receita de <i>mousse</i> é à base de ganache.</li> </ul>

Fonte: O autor.

Quanto à *namelaka* de erva-mate, aumentou-se gradualmente a quantidade de erva-mate utilizada para infundir o leite nos testes, visando a atingir o ponto em que seu gosto se manteria presente após combinado com os outros elementos, sendo o resultado final o dobro do inicial, qual seja o de 20% do peso do leite utilizado na infusão (inicialmente utilizou-se 10% do peso do leite em erva-mate). Além disso, foi adicionada uma quantidade mínima de *matchá* (2,5g) no último teste, a fim de intensificar ainda mais a cor do preparo. A ficha técnica aprovada está no quadro 2.

**QUADRO 2** - Ficha *Namelaka* de erva-mate

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Namelaka de erva-mate</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 25g		
Aluno:	Mateus Policarpo Pittelli		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite	100	g	
Erva-mate	20	g	
Glucose de milho	3	g	
Gelatina em pó	2,5	g	
Água	15	g	
<i>Matchá</i>	2,5	g	
Chocolate branco 32%	108	g	
Creme de leite fresco	85	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer a redução do leite com erva-mate</li> <li>2. Fazer a massa de gelatina, conforme quadro 1.</li> <li>3. Pesquisar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.</li> <li>4. Pesquisar a gelatina e o <i>matchá</i> com o auxílio de uma balança de precisão para garantir a exatidão da receita.</li> </ol>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
Redução de leite com erva-mate			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar o leite com a erva-mate e reduzir em fogo baixo até que reduza <math>\frac{1}{3}</math>.</li> <li>2. Coar com uma peneira e uma folha de <i>perfex</i>.</li> </ol>			
<i>Namelaka</i> de erva-mate:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter o chocolate em banho maria.</li> <li>2. Aquecer 41g do leite reduzido com erva-mate, bater com o <i>matchá</i> e a glucose e verter sobre o chocolate derretido.</li> <li>3. Acrescentar a massa de gelatina à mistura quente e bater com um mixer de mão até que esteja homogêneo.</li> <li>4. Acrescentar o creme de leite fresco gelado e bater novamente com o mixer.</li> <li>5. Dispor em forma de silicone redonda de 5,5 cm de diâmetro, acrescentando 25g de <i>namelaka</i> em cada para formar discos e levar ao congelador por pelo menos 12h.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: O autor.

O *biscuit* de milho, por sua vez, passou por quatro testes até se atingir o resultado apresentado no quadro 3. No primeiro, foi utilizado azeite como fonte principal de gordura e uma quantidade levemente maior de fubá (113g) do que o da receita final (100g), contudo o gosto do azeite foi predominante, restando pouco sabor de milho. No teste seguinte, toda a farinha foi substituída por fubá e o azeite por óleo de milho, mas o resultado não foi satisfatório, uma vez que o fubá não teve a estrutura necessária para a receita que, além de não atingir o sabor de milho pretendido, era oleosa. O terceiro teste retomou o uso da farinha de trigo, já nas quantidades apresentadas na ficha técnica (88g), voltando a ter a estrutura desejada, mas ainda com gosto suave de milho. Por fim, na quarta tentativa, foram cozidas duas espigas de milho no leite e depois batidas para que o leite ficasse com sabor intensificado do milho, atingindo o resultado almejado.

**QUADRO 3 - *Biscuit* de milho**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Biscuit</i> de milho		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 discos de 15g		
Aluno:	Mateus Policarpo Pittelli		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Leite	500	g	
Espigas de milho	600	g	
Ovo inteiro	94	g	
Açúcar Refinado	188	g	
Fubá	100	g	
Farinha de trigo	88	g	
Óleo de milho	105	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<b>MISE-EN-PLACE:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar as espigas de milho;</li> <li>2. Quebrar os ovos separadamente para que, na eventualidade de um estar estragado, não arruinar a receita ou desperdiçar ingredientes.</li> <li>3. Pesar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.</li> <li>4. Pré-aquecer o forno a 170°C.</li> </ol>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
<b>Leite com milho:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer cortes retirando os grãos de milho da espiga;</li> <li>2. Cozinhar os grãos de milho com as espigas no leite em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos;</li> <li>3. Retirar as espigas e bater o leite com os grãos de milho até que esteja homogêneo, ajustando a consistência com mais leite, caso necessário.</li> </ol>			
<b><i>Biscuit</i> de milho:</b>			
Bater os ovos com o açúcar até dobrar de volume, com o auxílio de uma batedeira.			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar 188g do leite com milho com o óleo de milho. Misturar o fubá com a farinha de trigo.</li> <li>2. Adicionar alternadamente a mistura líquida e a mistura seca nos ovos batidos.</li> <li>3. Misturar com cuidado até que a mistura fique homogênea.</li> </ol>			

Continuação...

Continua

4. Dispor em uma assadeira, fazendo uma camada fina (máximo 1cm)
5. Assar no forno pré-aquecido por 22 minutos.
6. Esperar esfriar e cortar com um aro de 5 cm de diâmetro.
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta receita parte de uma receita de <i>biscuit</i> básico, substituindo parte da farinha de trigo por fubá, optando-se por utilizar o óleo de milho ao invés de outro óleo vegetal e cozinhando o milho no leite para que seu sabor esteja mais presente.</li> </ul>

Fonte: O autor.

Passando ao gel de caju, este foi incorporado apenas no terceiro teste. Inicialmente foi pensada a inclusão de uma pequena camada de *praliné* de castanha de caju no *entremet*, passando à ideia de um *croustillant* (combinando um *feuilleton* de castanha de caju, o *praliné de castanha de caju* e chocolate branco derretido), mas ambos aumentavam o teor de açúcar da sobremesa para além do desejado.

Além disso, utilizar duas castanhas poderia tornar difícil a identificação individual de cada uma. Sendo assim, buscando um elemento com acidez para balancear o *entremet*, foi testado o gel de caju, porém a porcentagem de ácido cítrico adicionada (1,5%) estava além do razoável, de forma que não era possível sentir os outros sabores combinados. No quarto teste, ajustou-se a porcentagem de ácido cítrico (para 0,5%), o qual foi apresentado na banca de qualificação e recebeu a sugestão de um leve acréscimo de acidez, chegando à porcentagem utilizada na ficha técnica (0,8%) do quadro 4 acima.

**QUADRO 4** - Gel de caju

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Gel de caju		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 25g		
Aluno:	Mateus Policarpo Pittelli		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Caju	450	g	
Açúcar refinado	100	g	
Ácido cítrico	2,4	g	
Agar-agar	3	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Higienizar os cajus.			
2. Fazer suco de caju.			
3. Pesar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.			
4. Pesar o ácido cítrico e o agar-agar com o auxílio de uma balança de precisão para garantir a exatidão da receita.			

Continuação...

Continua

**EXECUÇÃO:**

Suco de caju:

1. Retirar a parte da castanha
2. Bater no liquidificador e coar com uma peneira e com um *chinoix*.

Gel de caju:

1. Adicionar a uma panela o suco de caju com a mistura do açúcar com agar-agar e o ácido cítrico.
2. Medir a temperatura da mistura até que atinja 85°C, com auxílio de um termômetro, e manter assim por aproximadamente 3 minutos.
3. Bater a mistura com o auxílio de um mixer de mão para garantir que não fiquem grânulos.
4. Resfriar a mistura até que se forme um bloco.
3. Bater esse bloco com um mixer de mão até que esteja na textura de gel.

**NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS**

- O gel é um preparo de cozinha molecular, considerado contemporâneo e tem como seus principais expoentes os irmãos espanhóis Ferran Adrià Acosta e Albert Adrià Acosta e, no Brasil, Angélica Vitali.

Fonte: O autor.

O *feuillettine*, traduzido de forma livre do francês, significa folhinha e é um elemento que traz crocância e leveza à sobremesa. Neste preparo apresentado no quadro 5, especificamente, foi utilizado o fubá e seu primeiro teste foi satisfatório. Ainda assim foram feitos testes adicionando um pouco de farinha para alterar a consistência da massa e, desse modo, tentar dar outras formas. Contudo, o resultado esperado não foi atingido, retornando à primeira elaboração.

**QUADRO 5 - *Feuillettine* de fubá**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Feuillettine de fubá</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	18 porções de 5g		
Aluno:	Mateus Policarpo Pittelli		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Fubá	20	g	
Amido de milho	30	g	
Manteiga sem sal	50	g	Ponto de pomada <sup>7</sup>
Clara de ovo	50	g	
Açúcar	50	g	
MODO DE PREPARO:			
<b>MISE-EN-PLACE:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quebrar os ovos separadamente para que, na eventualidade de um estar estragado, não arruinar a receita ou desperdiçar ingredientes.</li> <li>2. Separar as claras das gemas.</li> <li>3. Pesar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.</li> <li>4. Pré-aquecer o forno a 150°C.</li> </ol>			

Continuação...

<sup>7</sup> Ponto de pomada ou *pommade*, em francês, é o termo utilizado para descrever o ponto cremoso atingido quando a manteiga está aproximadamente entre 15° e 32°C, em que sua textura se assemelha à de uma pomada.

Continua

<b>EXECUÇÃO:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar todos os ingredientes em um <i>bowl</i> com auxílio de um <i>fouet</i> até que estejam homogêneos.</li> <li>2. Espalhar uma fina camada em um tapete de silicone e assar por 10 minutos ou até que estejam secos.</li> </ol>
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>

Fonte: O autor.

A *enrobage* desenvolvida é constituída por partes iguais de manteiga de cacau e chocolate 54,5% e é aplicada a 35°C no *entremet* congelado, formando uma fina camada instantaneamente e é descrita na ficha técnica do quadro 6.

**QUADRO 6 - Enrobage**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Enrobage</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção de 300g		
Aluno(a)(s):	Mateus Policarpo Pittelli		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate 54,5%	150	g	
Manteiga de cacau desodorizada	150	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes com o auxílio de uma balança de cozinha digital.</li> </ol>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter o chocolate em banho-maria com a manteiga de cacau e bater com um mixer de mão até que esteja homogêneo.</li> <li>2. Resfriar até 35°C para aplicação no <i>entremet</i>.</li> </ol>			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A quantidade da receita é mais que suficiente para cobrir os <i>entremets</i>, mas é necessário que eles sejam submersos na <i>enrobage</i>, por isso o excesso.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para a montagem do *Entremet* brasileiro, é necessário que os preparos das fichas técnicas dos quadros 2 e 3 já tenham sido executadas para, então, adicionar à forma<sup>8</sup> o *mousse* de castanha de baru com cumaru (ficha técnica do quadro 1), assim que acabar de fazê-lo, até atingir 1,5 cm de altura, e levar para o congelador para firmar levemente. Uma vez firme, retirar a forma do congelador e adicionar o disco de *namelaka* de erva-mate, o *biscuit* de milho, completar com o *mousse* ainda fluido e voltar ao congelador por pelo menos 12 horas.

<sup>8</sup> Para o preparo da sobremesa objeto do presente trabalho, é utilizada uma forma semicircular de 4 cm de altura e 7 cm de diâmetro.



Passado esse tempo, os *entremets* estarão completamente congelados e a gelatina terá atingido seu potencial de gelificação. Enquanto isso, executa-se os preparos das fichas técnicas dos quadros 4, 5 e 6. Com tudo pronto, deve-se retirar os *entremets* da forma, espetá-los com um palito e mergulhá-los na *enrobage*. Assim que a *enrobage* tiver endurecido (poucos segundos), passa-se os *entremets* no cacau em pó e faz-se ranhuras com uma escova de aço para que fiquem com o aspecto de palha. Nesse momento, se faz necessário esperar cerca de 20 minutos em temperatura ambiente para que a sobremesa descongele.

A montagem do prato é feita com uma base generosa do gel de caju no centro do prato, posicionando-se o *entremet* por cima e espalhando o gel até que este apareça nas laterais. Então, coloca-se lascas do *feuilletine* de fubá envolta (apoiadas no gel) e está pronto para ser servido.

**FIGURA 2** - Finalização da *enrobage* com escova de aço



Fonte: Arquivo Pessoal (2023).

Optou-se por um prato de tonalidade clara, com pontos amarronzados que lhe conferem um toque rústico, remetem à cor da sobremesa e colocam-na em destaque. Ao servir a sobremesa, ela proporciona momentos de surpresa aos comensais, a primeira ao quebrar o *feuilletine* e ver o *entremet* que estava escondido; a segunda,



nas cores dos elementos internos, que remetem às cores que representam o Brasil (verde e amarelo).

**FIGURA 3** - Parte interna do *Entremet* brasileiro



Fonte: Arquivo Pessoal (2023)

Por fim, a última surpresa vem ao provar o doce e sentir o gosto do gel de caju que estava escondido embaixo do *entremet* e a combinação de todos os elementos que compõem o prato.

**FIGURA 4** - Apresentação *Entremet* brasileiro



Fonte: Arquivo Pessoal (2023)

Depois da apresentação final deu-se o trabalho por concluído como descrito a seguir.

## 4 CONCLUSÕES

O presente trabalho teve como objetivo responder à pergunta de pesquisa "como é possível criar diálogos entre ingredientes das cinco regiões do Brasil e (re)descobrir novos sabores apresentados em uma sobremesa empratada?". Para tanto, fez-se uma contextualização sobre a cozinha brasileira e sua confeitaria; as regiões do Brasil e os ingredientes a serem utilizados e; o *entremet* e sua apresentação, passando a uma descrição dos testes práticos que levaram ao resultado final.

Por meio das pesquisas bibliográfica e experimental realizadas, foi possível identificar e experimentar diferentes combinações (diálogos) entre ingredientes de todas as regiões brasileiras, balanceando seus sabores e, por fim, resultando na sobremesa denominada *Entremet* brasileiro.

Com efeito, o trabalho demonstrou que é possível unificar, em uma sobremesa, ingredientes típicos de diversas regiões e biomas do país e, à luz da cozinha de ingredientes, aplicar-lhes técnicas de continentes diferentes para atingir como resultado um doce brasileiro.

## REFERÊNCIAS

AVÉ-LALLEMANT, Robert. Sociologia do mate no Rio Grande do Sul e Paraná de 1858. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2014, p. 211-212.

BENEVIDES JÚNIOR, Acursio Ypiranga; BEZERRA, Tayna Tenório Cavalcante; GAMA, Bruno Thiago de Souza; SILVA, Daniela Azevedo da; KIELING, Antônio Cláudio Prospecção tecnológica do cumaru (*Dipteryx odorata*). **Cadernos de Prospecção**, Salvador, v. 13, n. 4, p. 1103-1121, set., 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufba.br/index.php/nit/article/download/32784/21583>> Acesso em: 01 nov. 2023.

BORGES, Eleusa Jaime. **Baru a Castanha do Cerrado**. Monografia (Especialista em Gastronomia e Segurança Alimentar)-Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Brasília, DF, 2004. Disponível em: <[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/525/1/2004\\_EleusaJaimeBorges.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/525/1/2004_EleusaJaimeBorges.pdf)> Acesso em: 01 nov. 2023.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão; FRANÇA FERREIRA, Juliana de; MANGUEIRA, Mariana Nunes; GONÇALVES, Maria da Conceição Rodrigues. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros In: Encontro de Iniciação à Docência, 11. **Anais...**, UFPB: João Pessoa, 2009. Disponível em:

<[http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex\\_xienid/xi\\_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf](http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf)> Acesso em: 01 nov. 2023.

CARMELIO, Edna de Cássia. Desenvolvimento Regional Sustentável: Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. **Fruticultura – Caju**, Brasília, v. 4. Fundação Banco do Brasil. Brasília-DF, 2010. Disponível em: <<https://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Vol4FruticCaju.pdf>> Acesso em: 01 nov. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2023.

DERBY, Orville Adalbert. Farinha de milho e de mandioca em São Paulo e Minas Gerais. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil** - São Paulo: Global Editora, 2014, p. 213.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira — São Paulo: Fósforo, 2021.

GALLO, Edson. **A influência africana na culinária brasileira**. 2013. Disponível em: <<https://quartetogastronomiabrasileira.blogspot.com/2013/07/teste.html>> Acesso em: 20 out. 2023.

GALVÃO, Joyce. **Ingredientes para uma confeitaria brasileira**: reflexões para uma nova confeitaria. 1.ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2021.

GIAROLA, Flávio Raimundo. O Povo Novo Brasileiro: mestiçagem e identidade no pensamento de Darcy Ribeiro. In: **Tempo e Argumento**, Florianópolis, v. 4, p. 126-140, 2012. Disponível em: <<https://revistas.udesc.br/index.php/tempo/article/view/2175180304012012127/2041>> Acesso em: 07 nov. 2023.

KETTERMANN, Beatriz John; KOMMERS, Daniela Regina; AHLERT, Fabiane Carmem. ERVA-MATE E PRODUTOS DERIVADOS. VI Mostra da Educação Profissional e Tecnológica, Instituto Federal Farroupilha, 2015. Disponível em: <<https://www.projetos.unijui.edu.br/moeducitec/moeducitec/principal/109.pdf>> Acesso em: 01 nov. 2023.

LE CORDON BLEU. **Fundamentos culinários**: os chefs de Le Cordon Bleu. Nova Iorque: Cengage Learning, 2011.

MOTA, MAURO. O caju. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil** - São Paulo: Global Editora, 2014, p. 224-226.

OLIVEIRA, Débora. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha**. Edição do Kindle: Editora Senac São Paulo, 2019.

OLIVEIRA, Jociane Gomes; FIOROTTI, Devair Antônio. Ser ou não ser: identidade indígena em questão a partir de indicações do projeto Pantan Pia'. In: **Revista Philologus**, Ano 20, N° 60 Supl. 1: Anais da IX JNLFLP. Rio de Janeiro: CiFEFiL,

set./dez.2014. p. 2356-2367 . Disponível em:  
<<http://www.filologia.org.br/rph/ANO20/60SUP/187.pdf>> Acesso em: 07 nov. 2023.

QUINZANI, Suely Sani Pereira; CAPOVILLA, Vinicius Martini; CORRÊA, Alice. A PLURALIDADE GASTRONÔMICA DA REGIÃO AMAZÔNICA: sabores acreanos, paraenses e do Alto Rio Negro. In: **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Volume 13, n.02, Agosto de 2016 (p.248-271). Disponível em:  
<<https://revhosp.org/hospitalidade/article/view/645/708>> Acesso em: 01 nov. 2023.

STRONG, Roy C. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

TOMAZONI, A.M.R. GASTRONOMIA BRASILEIRA: olhares para origem e contexto histórico. In: GUILHERME, F.S.; SILVA, C.S.; FERRAZ, C.L.G.; BRAMBILLA, A. **Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022 (p. 14-30).

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