

PEDACINHO DE MINAS

aplicação de frutas produzidas em Minas na confeitaria

GONÇALVES, Flávio Henrique da Silva¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; BESSA, Martha Eunice de².

1 INTRODUÇÃO

Dentro da gastronomia as frutas são ingredientes comumente utilizados em vários preparos, por conta de fatores atrelados a versatilidade, sabor e capacidade de combinações tanto para elaboração de pratos salgados quanto doces.

A fruticultura do estado de Minas Gerais é bastante diversa e distribuída em várias regiões. Dentre as principais frutas cultivadas estão: abacate, banana, manga, morango, mamão, uvas, pêssegos entre outra. No ano de 2020, Minas exportou 7,02 mil toneladas de frutas, com um valor de US\$ 10,07 milhões, em comparação ao ano de 2019 o exportado foi 54,4% maior (SISTEMA FAEMG, 2021).

Dentre as frutas descritas, ressalta-se a produção de abacate em Minas, que cresce a cada ano, segundo os dados da Pesquisa Agrícola Municipal (PAM), a área cultivada é de 6.429 hectares, com uma produção de 80.226 toneladas e com rendimento médio de 13,1 t/ha. Isso significa que somadas as regiões Sul, Triângulo e Alto Paranaíba detém mais de 80% do abacate do estado. Minas Gerais é a segunda região que mais produz bananas no Brasil, de acordo com a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), a quantidade de banana produzida em 2023 teve um crescimento de 5,6% em comparação a 2022, quando a produção chegou a 841,6 mil toneladas. Somente em Minas Gerais a produção chegou a um total de 12,6% do volume nacional do País (VALVERDE, 2023). O limão é uma das principais frutas da fruticultura mineira, com uma produção de 89,1 mil toneladas em uma área de 4.707 hectares, abastece o mercado internacional e doméstico (IBGE/PAM – 2020). Por último, mas não menos importante, segundo o IBGE (2020) o morango, fonte de renda e desenvolvimento em regiões produtoras, ultrapassou 100 toneladas produzidas e o sul de Minas é o principal responsável pela produção com 90% (*apud* SISTEMA FAEMG, 2021). Segundo (VALADARES, LANDAU, 2020) uma das frutas que tem maior consumo mundialmente é a manga, no Brasil Minas Gerais

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

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

produziu no ano de 2022 93.850 toneladas, tendo um valor de 169.682 mil reais, sendo o maior produtor da fruta a cidade de Matias Cardoso (IBGE, 2022).

As frutas tem uma história na fabricação de produtos artesanais, sejam eles, doces cristalizados, doces em compotas ou em barras (mangada bananada, goiabada e marmelada) (CORRÊA, *et al*, 2017).

Vale ressaltar que essas frutas são sazonais, por isso devem ser aproveitadas na gastronomia no período da safra para obter os atributos sensoriais diferenciados e possibilidades de lucros maiores. Diante do exposto a proposta é, de que maneira as frutas muito produzidas em Minas Gerais podem fazer parte de cardápios da confeitaria brasileira, compondo pratos que sejam atrativos?

O objetivo deste trabalho é propor a utilização de algumas destas frutas, na criação de uma sobremesa, elaborada a partir das técnicas francesas e da cozinha molecular. Assim permitindo trabalhar os ingredientes de diferentes formas, texturas cores e sabores.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

O texto a seguir descreve em sua primeira parte algumas frutas que tem produção em larga escala no estado de Minas Gerais e, por isso, foram escolhidas como ingredientes e representantes do estado. Além disso, na segunda parte trata da confeitaria de forma geral e suas influências mostrando como nasceu e desenvolveu a arte da *pâtisserie* no mundo. Por fim a terceira parte traz a cozinha molecular e como ela se desenvolveu e contribuiu para o avanço da gastronomia mundial.

2.1 ALGUMAS FRUTAS CULTIVADAS EM MINAS GERAIS: BREVE APRESENTAÇÃO DA PRODUÇÃO E IMPORTÂNCIA DA BANANA, ABACATE, MORANGO E LIMÃO TAITI

A fruticultura mineira desempenha um papel relevante na geração de riqueza, esta atividade gera cerca de 53 mil empregos de forma direta e indireta, e a banana tem uma participação considerável nesses números. Somente no norte de Minas dos 35 mil hectares ocupados com frutas, 22,5 mil são para cultivar banana. A banana é rica em fonte de carboidratos, fibras, vitamina B6, vitamina C, rica em minerais como potássio, magnésio e zinco (SPALA, 2022).

O abacate, fruta tropical e de grande potencial econômico, pode ser encontrado em todo território brasileiro, devido as condições favoráveis de clima e solo

(SOUZA,2011). Ele também traz benefícios para saúde, por exemplo o óleo que é extraído da fruta é utilizado pela indústria farmacêutica devido ao seu alto teor de vitamina E (PEREIRA, 2015), além da quantidade considerável de ferro, vitamina A e C, a fruta também contém alto teor de lipídeos e ácidos graxos monoinsaturados, sendo representado principalmente pelo ácido oleico, seguido pelo palmitoléico (SOUZA, 2011).

O Brasil se destacou no ano de 2021 na produção do morango, estando no 17º lugar no ranking mundial dos principais produtores da fruta, o morango é muito rico em minerais, vitaminas e fibras alimentares o que torna uma opção nutritiva trazendo benefícios a saúde (ALVAREZ-SUAREZ *et al*, 2014).

O limão Taiti é um fruto de origem americana especificamente do estado da Califórnia (EUA), entre seus benefícios para saúde, ele possui as vitaminas B5, B1, B2 e B3, por isso, ajuda a fortalecer a imunidade e proteger contra resfriados e gripes, além de ser fonte poderosa de vitamina C (CEAGESP, 2020).

Dito isso, mostrarei no próximo tópico como a confeitaria surgiu, descrevendo um pouco sobre uma das figuras principais que difundiu os doces e também sua influência. Além disso como a Itália teve influência na formação do que hoje é conhecido como *pâtisserie*.

2.2 CONFEITARIA E SUAS INFLUÊNCIAS

A confeitaria começou a deslanchar depois da descoberta da América, quando a italiana Catarina de Médici ao se casar com o príncipe Henrique em 1533, levou para a corte os cozinheiros e confeitadores italianos, com isso houve uma melhora na apresentação das frutas à mesa, foi nesse momento que a fusão Itália e França começou a gerar bons frutos pois foi através de Catarina que se estabeleceu o uso do açúcar não utilizando mais o mel. Sob influência italiana houve um amadurecimento no que mais tarde passou a ser conhecido como *pâtisserie*, assim alguns doces italianos foram refinados e reconhecidos como franceses como o *macaron* e o *profiterole* (BOLLA, 2018). Produtos como manjares, gelatinas e sorbets eram servidos durante o intervalo das refeições e eram conhecidos como *entremets* (ELEUTÉRIO; GALVES, 2014).

Maria Antonieta trouxe da Itália seus cozinheiros após se casar com Luís XVI. Nos banquetes dados houve um forte avanço no quesito luxo pois havia facilidade de acessibilidade aos ingredientes, e assim a confeitaria foi ganhando novos sabores, receitas e diferentes técnicas. Marie-Antoine Carême foi destaque na área da

confeitaria, foi ele quem criou o merengue, técnica que consiste na mistura de claras de ovos e açúcar, utilizada no mundo todo para confeccionar pratos leves e delicados (SOUZA, 2022). Existem três tipos, o francês aonde o açúcar é agregado em partes às claras em neve, o suíço em que o açúcar e as claras são levados ao fogo em banho-maria e logo após batidos até obter a consistência desejada e o italiano ao qual é feito através de uma calda de açúcar primeiro e adicionada gradualmente as claras em neve até a consistência desejada (FERREIRA, 2018).

Com o avanço da gastronomia muitas técnicas foram criadas e outras aprimoradas sejam elas francesas, italianas ou de outros países. Dentro dessas técnicas existe a cozinha molecular, também conhecida como “tecnologia emocional” ela estuda as reações dos alimentos ao misturar com diferentes ingredientes, ou transformações por meio de algum processo, seja ele de gelificação, esferificação, hipercongelamento, buscando assim modificar o estado original de um alimento ou preparo para algo diferente (CEDILLO *et al*, 2022). Sendo assim, no próximo tópico disserta-se um pouco mais sobre este avanço, falando da cozinha molecular.

2.3 GASTRONOMIA MOLECULAR

A gastronomia molecular nasce das angústias de duas mentes brilhantes, o físico-químico Hervé This e o físico Nicholas Kurti, através da junção de anos de pesquisas de ambos na cidade de Erice, Sicília em um Workshop Internacional de Gastronomia Física e Molecular realizado em 1992. Ambos buscavam não somente compreender como os alimentos se comportavam utilizando determinadas técnicas como também aprimorá-las com o uso de novos métodos, equipamentos, ingredientes e assim contribuir para o avanço da gastronomia, mostrando que a ciência tem espaço dentro da cozinha e auxilia na criação de novos pratos (PELLERANO, 2013). Dentro da gastronomia molecular existem cinco principais técnicas utilizadas são elas, esferificação, gelificação, congelamento por nitrogênio, controle de viscosidade e criação de espumas (ABRANTES, 2014).

Usando a gastronomia molecular este trabalho foca nas técnicas de gelificação e na criação de espumas. Para formar um gel é necessário utilizar algum gelificante, eles são encontrados nos mercados provenientes de origem em plantas, animais e algas. Fato interessante é que a depender do que for feito existe gelificante específico para cada situação, exemplo é o agar-agar que é obtido a partir de algas vermelhas mais especificamente *Gelidium* e *Gracilaria*, ele permite que seja feito gelatinas quentes já que gelifica a 38 °C e só volta a sua forma original a 85 °C (GIL, 2010). A

gelatina um sub produto do ágar-ágar, é utilizada para firmar qualquer produto desde que seja usada corretamente, a firmeza do produto depende da proporção correta entre líquido e agente para não haver problemas resultando em um prato aquoso ou borrachudo (RAWLS, 2019).

Da mesma forma que as cocções evoluíram passando desde o ato de assar, fritar e cozinhar, a forma como se prepara os alimentos dentro da gastronomia molecular também e para acompanhar essa evolução novos equipamentos surgiram, como o caso do ThermoMix, do PacoJet e nessa lista entra o sifão (ÁVILA, 2020). O sifão ou garrafa de *chantilly*, consiste em “dispersão de bolhas de gás numa solução ou num sólido, se assemelha às emulsões, porém com um gás como fase dispersa” (GIL, 2010, p. 93) dando origem assim as espumas.

Portanto, após atravessar vinte anos dessa nova maneira de cozinhar, ainda se vê presente essa evolução da gastronomia em alguns restaurantes. Ainda que a cozinha molecular tenha perdido força, ela mostrou a sua importância para o crescimento mundial da gastronomia.

3 METODOLOGIAS E DISCUSSÕES

O método aplicado neste trabalho, de acordo com Vergara (2013), foi definido como pesquisa bibliográfica por ter sua base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas e também pesquisa experimental por ter se proposto a elaboração de uma sobremesa baseada em testes, conforme demonstrado a seguir.

Para esta sobremesa o nome escolhido foi **Pedacinho de Minas**, prato este que é composto por um *sponge cake*³ de banana, uma telha de limão com pó de manga, um gel de morango e uma panacota de abacate, buscando trazer as frutas mais produzidas em Minas Gerais em diferentes regiões do estado.

Na preparação dos ingredientes que compõem o prato foi utilizado os seguintes equipamentos: liquidificador, forno, panela, colher, balança, sifão, copo de papel, micro-ondas, assadeira, silpat, espátula de confeito, processador, bisnaga e forma de acrílico.

No quadro 1, se encontra a ficha técnica da telha de limão, que a princípio seria um palito, mas após passar pela avaliação da banca de qualificação definiu-se que seria melhor fazer em formato de telha, pois teria maior crocância e também contribuiria para o melhor design do prato. No primeiro e segundo teste percebeu-se que o merengue deveria ser mais batido, pois não trazia a firmeza e formato

³ Nome em inglês para massa de bolo aerada com aspecto de esponja

desejado. No terceiro teste definiu-se o tempo ideal de batimento do merengue e também de assamento para que se alcança-se o objetivo que era de ter uma telha fina, leve e crocante. Foi necessário ajustar o tempo e temperatura do forno para chegar no resultado final, aumentando o tempo para uma hora e trinta minutos e diminuir a temperatura de 120 para 100 graus celsius para que assim se alcançasse sucesso no resultado.

QUADRO 1 - Ficha técnica Telha de limão

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Telha de limão		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção de 120g		
Aluno(a)(s):	Flávio Henrique		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Clara de ovos	40	g	
Açúcar refinado	100	g	
Limão taiti	1/2	un	Ralar para reaproveitar a casca
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar as claras das gemas. 2. Ralar o limão e reservar as cascas. 3. Esperar o suco e reservar. 4. Pesar o açúcar e reservar. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer em banho maria as claras junto com o açúcar refinado até que atinja 65°C mexendo sempre. 2. Pré-aquecer o forno a 100 °C. 3. Bater em uma batedeira com o globo até que atinja picos firmes. 4. Acrescentar as raspas de limão e o suco no merengue. 5. Colocar a massa em um silpat e espalhar até que fique uma camada fina na espessura de 2mm. 6. Assar por 75 minutos a 100°C até que sequem e fiquem crocantes. 7. Montar em um prato junto com os outros ingredientes. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
OBS: Para maior equilíbrio do prato usar no máximo 30g de telha de limão pronta.			
Fonte: O autor.			

No quadro 2 está a ficha do *Sponge cake* de banana. No primeiro teste notou-se que faltava o sabor característico da banana e também o seu aroma, pois ao experimentar estava com sabor muito forte de ovos. Problema este que foi solucionado já no segundo teste ao cozinhar a banana antes e fazer uma espécie de doce, levando o ingrediente no forno a 150°C por 40 minutos e depois terminando seu cozimento na panela com fogo médio por 25 minutos mexendo com uma colher raspando sempre o fundo da panela para não perder a caramelização da mesma. No terceiro teste viu-se que era necessário aumentar o tempo de cozimento de 50 segundos para 1 minuto e 3 segundos no microondas pois a massa estava ficando crua em seu centro. Sendo assim no quarto teste se obteve sucesso pois, o bolo estava com sabor e aroma característico da fruta, a massa estava completamente cozida, a textura estava esponjosa como deve

ser e leve, agregando ao prato a sutileza necessária.

QUADRO 2 - Ficha técnica Sponge cake de banana

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sponge cake de banana		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	3 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Flávio Henrique		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Doce de banana	65	g	
Açúcar refinado	45	g	
Farinha de trigo	13	g	
Manteiga	15	g	
Ovos	79	g	
Fermento químico em pó	3	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Cozinhar 350g de banana no forno a 150°C por 40 minutos e finalizar na panela por mais 25 minutos até obter uma massa marrom típica de um doce de banana.			
2. Pesquisar todos os ingredientes separadamente e reservar.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Bater todos os ingredientes no liquidificador			
2. Coar a massa em uma peneira para que não fique nenhum grumo.			
3. Levar para o sifão e adicionar uma carga.			
4. Furar 3 copos de papel no fundo e colocar a massa dentro.			
5. Assar no micro-ondas por 1 minuto e 3 segundos.			
6. Colocar em uma grade para esfriar com os copos de cabeça para baixo.			
7. Montar no prato com os demais ingredientes.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
OBS: Por garantia a receita rende mais do que é usado no prato. Na montagem do prato utilizar 50g.			

Fonte: O autor.

O quadro 3 traz a ficha técnica do Gel de morango. No primeiro teste feito desse preparo ficou claro que a quantidade utilizada de Ágar-ágar era excessiva pois, ao processar não estava se dissolvendo e ficou com grumos resultado da gelificação e por isso deveria ser ajustada. Ao testar pela segunda vez viu-se que deveria acrescentar água pois ainda assim estava ficando muito grosseira com textura de creme e não de gel. Na terceira vez se alcançou o sucesso ao notar que a textura estava na espessura correta sem estar líquida e nem cremosa demais, a coloração bem vívida e com o sabor característico da fruta.

QUADRO 3 – Ficha técnica Gel de morango

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Gel de morango		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção de 400g		
Aluno(a)(s):	Flávio Henrique		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coulis de morango	300	g	
Açúcar refinado	60	g	
Água	50	g	
Agar-Agar	3	g	
MODO DE PREPARO:			

<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar todos os ingredientes separadamente e reservar. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Bater no liquidificador o coulis de morango junto com o açúcar e a água. 3. Pesar 3g de ágar-ágar e misturar no restante dos ingredientes. 4. Levar para a panela e deixar que chegue a 85°C. 5. Colocar em um recipiente e esfriar por completo. 6. Levar para o processador depois de frio e mixar até se tornar liso. 7. Usar na montagem do prato.
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS
OBS: Por não ser possível mixar pouco gel é necessário fazer uma quantidade maior. Utilizar na montagem do prato 20g.
Fonte: O autor.

No quadro 4 se apresenta a ficha da panacota de abacate. Ao executar o primeiro e o segundo teste houve a percepção de que ou a quantidade de gelatina era maior ou menor fazendo com que ficasse mole ou dura demais. Ao fazer o terceiro teste conseguiu-se êxito na gramatura correta de gelatina e manteve-se esse padrão. Percebeu-se também que era necessário aumentar a quantidade de abacate, pois o sabor ainda não estava tão evidente e assim passou-se de 165 gramas para 200 gramas e obteve-se sucesso, uma panacota cremosa com sabor da fruta evidente e estruturada.

QUADRO 4 – Ficha técnica Panacota de abacate

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Panacota de abacate		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	3 porções de 50g		
Aluno(a)(s):	Flávio Henrique		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Abacate	100	g	
Leite	75	g	
Açúcar refinado	25	g	
Gelatina	2	g	
Água	12	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar a polpa do abacate. 2. Hidratar a gelatina na água. 3. Pesar o restante dos ingredientes e separa-los. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bater no liquidificador todos os ingredientes. 2. Derreter a gelatina no micro-ondas e acrescentar na mistura do liquidificador. 3. Virar a panacota nas formas e levar para gelar durante 12 horas na geladeira. 4. Virar em um prato apropriado e desenforma-la. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
OBS: Por garantia a receita rende mais do que é usado. Na montagem do prato utilizar 50g			
Fonte: O autor.			

Para o empratamento, a figura 1 mostra o empratamento dessa sobremesa de forma contemporânea, onde as cores se contrastam, as texturas e principalmente os sabores. A panacota é colocada no centro do prato, ao redor de forma desordenada é colocado pingos de gel de morango, o sponge cake de banana é posto nas laterais de

forma leve e para completar, a telha de limão que vai em uma gota de gel de morango na lateral da panacota.

FIGURA 1 – Pedacinho de Minas



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

3 CONCLUSÃO

É possível utilizar as frutas produzidas no estado de Minas Gerais como a banana, o limão, o morango a manga e o abacate para fazer uma sobremesa, trabalhando o frescor e a sazonalidade, realçando frutas simples e mostrando ao comensal o valor de cada fruta em um prato.

Ao finalizar os estudos e testes práticos na cozinha, observou-se que com a união das técnicas da cozinha francesa e molecular consegue-se êxito na utilização das frutas propostas, diversificando a maneira de trabalhar. Para a gastronomia este trabalho contribui na forma de expor as frutas do dia a dia em cardápios de confeitaria brasileira aplicando técnicas corretas, mostrando assim novas maneiras de se produzir uma sobremesa mineira.

REFERÊNCIAS

ABRANTES, Gisela Maria Marques da Silva. Cozinha modernista. Curso para introdução do ensino de novas técnicas culinárias na formação de cozinheiros. Repositório Universidade Nova, p.1 - 219, abril, 2014. Disponível em: <<https://run.unl.pt/handle/10362/21659>>. Acesso em: 12 nov. 2023.

ALVAREZ-SUAREZ, José M. et al. 'Os efeitos dos fatores pré-colheita e pós-colheita na qualidade nutricional dos morangos: uma revisão'. Journal of Berry Research, vol. 4, 1º de janeiro de 2014. Disponível em: <<https://content.iospress.com/articles/journal-of-berry-research/jbr068>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

ÁVILA, Mayara. Desenvolvimento de um conjunto de Workshops destinados a profissionais de cozinha para a introdução dos conceitos, técnicas e aplicações da cozinha molecular. Repositório Universidade Nova, p. (1 - 160), novembro, 2020. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/113758/1/Avila_2020.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2023.

BOLLA, Carla. Merci, Catarina de Médiçi! Forbes, 2018. Disponível em: <<https://forbes.com.br/colunas/2018/07/merci-catarina-de-medici/>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

CEDILLO, Álvarez. et al. Gastronomía molecular. Repositório Institucional da Universidade Politécnica Salesiana, 28 de novembro de 2022. Disponível em: <<http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/23895>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

CONHEÇA mais sobre o limão taiti, o produto da semana. Ceagesp.gov, 2020. Disponível em: <<https://ceagesp.gov.br/comunicacao/noticias/conheca-mais-sobre-o-limao-taiti-o-produto-da-semana-2101/>>. Acesso em: 24 set. 2023.

CORRÊA, Ana Alice Silveira; QUINZANI, Suely Sani Pereira; FERREIRA, Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo. Contextos da Alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Centro Universitário Senac, Vol. 5, nº 2, p. (1 - 62), julho de 2017. Disponível em: <<https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/4.pdf>>. Acesso em: 02/12/2023.

ELEUTÉRIO, Hélio; GALVES, Mariana. Técnicas de confeitaria. 1ª edição. Editora Érica, 2014. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=MYuwDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=confeitaria+hist%C3%B3ria&ots=CGPi1Bu3JU&sig=vuKfqQ7sCuhUKalvBmQDjj00yvs#v=onepage&q=confeitaria%20hist%C3%B3ria&f=false>>. Acesso em: 05 set. 2023.

FERREIRA, Marcela Benevenuto. Açúcar em quatro atos. Revista CES, 4 de dezembro de 2018. Disponível em: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/cesRevista/article/view/1704>>. Acesso em: 05 set. 2023.

GIL, Maria Julia Guedes Nunes. Gastronomía Molecular: uma abordagem de investigação para alunos do Básico e Secundário. Ubibliorum repositório digital da UBI, p. (1-143), junho de 2010. Disponível em: <https://ubibliorum.ubi.pt/bitstream/10400.6/3925/2/Dissertacao_JuliaGil_VF.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2023.

PELLERANO, Joana. Gastronomia Molecular: Desconstruindo Vinte Anos de uma Tendência. Rosa dos Ventos, vol. 5, núm. 2, abril - junho, 2013, pp. 293-300. Universidade de Caxias do Sul. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093008.pdf>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

PANORAMA DA FRUTICULTURA MINEIRA. Sistema faemg, 2021. Disponível em: <<http://www.sistemafaemg.org.br/Content/uploads/agronegocio-secoes/gKnL1627581083729.pdf>>. Acesso em: 14 set. 2023.

PEREIRA, Peterson. Evolução da produção mundial e nacional de abacate. Biblioteca digital da produção intelectual discente da Universidade de Brasília, p. 1 - 55, 2015. Disponível em: <https://bdm.unb.br/bitstream/10483/13760/1/2015_PetersonAlvesPereira.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2023.

PRODUÇÃO de manga. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2022. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/manga/mg>>. Acesso em: 12 nov. 2023.

RAWLS, Sandra Canela. Espessastes na confeitaria: texturas e sabores. 2ª edição. Senac São Paulo, 13 fevereiro 2018. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?id=ATK-DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false>>. Acesso em: 12 nov. 2023.

SOUZA, Camila. Propriedades nutricionais e funcionais do abacate. Repositório Institucional da Universidade Católica de Brasília, p. 1 - 16, 2011. Disponível em: <<https://repositorio.ucb.br:9443/jspui/bitstream/123456789/8475/1/CamilaRaquelFariasSousaTCCGraduacao2011.pdf>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

SOUZA, Eduarda Garcia do Nascimento. Valorização do caju na alta confeitaria francesa: o macaron. 2022. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/65966>>. Acesso em: 05 nov. 2023.

SPALA, Letícia. 10 benefícios da banana: veja lista e nutrientes da fruta. Ge.globo, 2022. Disponível em: <<https://ge.globo.com/eu-atleta/nutricao/noticia/2022/09/22/10-beneficios-da-banana-veja-lista-e-nutrientes-da-fruta.ghtml>>. Acesso em: 24 set. 2023.

VALADARES, Gabriele Moreira; LANDAU, Elena Charlotte. Evolução da produção de manga. Repositório Alice, p. 1 - 26, 2020. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1122687/1/Cap31-EvolucaoProducaoManga.pdf>>. Acesso em: 12 nov. 2023.

VALVERDE, Michelle. Dia Mundial da Banana: Minas Gerais se destaca na produção. Diário do comércio, 2023. Disponível em: <<https://diariodocomercio.com.br/agronegocio/dia-mundial-da-banana-minas-gerais-se-destaca-na-producao/#gref>>. Acesso em: 24 set. 2023.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios ee Pesquisa em Administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.