

## **CIDRA: AMARGA E DOCE MEMÓRIA**

OLIVEIRA, Leiriane Joana de<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; ALENCAR, Marianna; SIMONCINI, João Batista Villas Boas<sup>2</sup>.

### **1 INTRODUÇÃO**

O açúcar pode ser produzido por uma variedade de frutas, sejam elas tropicais ou não, porém, o principal insumo para sua produção é a cana-de-açúcar. Registros mostram que a introdução da cana-de-açúcar no Brasil foi em 1532, se tornando muito importante dentro da cultura brasileira (FREYRE, 2007).

A doçaria brasileira surge a partir da grande produção de cana-de-açúcar, quando acontece a união do açúcar com as frutas tropicais, havendo vários doces secos e em caldas (FREYRE, 2007). Segundo Lody (2010) as compotas surgiram como meio de conservação das frutas nas estações mais frias. Nas altas estações, haviam as produções e os ciclos agrícolas, onde tudo era armazenado e preparado para quando o frio chegasse.

Na doçaria mineira, há grande influência dos portugueses, com seus gostos, técnicas e receitas. Todavia, houve certa dificuldade para encontrar os ingredientes necessários para o preparo de tais receitas, então, passou-se a utilizar os insumos disponíveis, que eram produtos brasileiros, como frutas – goiaba, mamão, laranja, caju, maracujá e abacaxi – queijos, mandioca, castanhas e amendoim (CORRÊA *et al*, 2017; FREIXA, 2008 *apud* MONTEIRO, 2020).

Pode se destacar que Minas Gerais tem uma variedade de doces, sendo eles - de goiaba, laranja, abóbora, figo, mamão, pêssigo, entre outros. Entre esses, existe o doce de cidra, que no Brasil é muito conhecido em Minas, principalmente no interior (FRAGOSO *et al*, 2017).

Diante dessa informação, como transformar o doce de cidra em uma sobremesa, saindo do tradicional, mas preservando suas raízes? O objetivo deste trabalho foi trabalhar com um doce tradicional mineiro preservando seu sabor

---

<sup>1</sup> Graduanda 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.

original, mas com diferentes técnicas e harmonizações. A *cheesecake*<sup>3</sup> basco de queijo minas com calda de cidra, sorvete de cravo e a farofa de coco atenderam o intuito de modernizar uma sobremesa tradicional mineira.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Este trabalho discorre em três tópicos, o primeiro mostra a importância das frutas no Brasil e como as frutas estão presentes na confeitaria brasileira, também descreve todas as características sobre a cidra. No segundo tópico é abordado como a doçaria mineira foi muito influenciada pela doçaria portuguesa, mostrando como os típicos doces portugueses se tornaram doces brasileiros ao longo dos anos. Por fim, no terceiro tópico, foi descrito as técnicas que foram utilizadas na parte prática do trabalho. Em todos os tópicos também é descrito sobre as compotas e como elas foram importantes na doçaria brasileira, principalmente na doçaria mineira.

### 2.1 FRUTAS NA CONFEITARIA BRASILEIRA: A CIDRA

Segundo Andrade (2020); Vidal (2023) desde 1996, a produção mundial de frutas tem desenvolvido um crescimento contínuo. Os três maiores produtores são a China, Índia e Brasil, respectivamente, totalizando 44,2% do total mundial. O Brasil está em terceiro lugar produzindo 39,8 milhões de toneladas de frutas por ano.

De acordo com pesquisas as cinco frutas mais vendidas e consumidas no Brasil são mamão, maçã, melancia, laranja, limão. Apesar de não estar entre as cinco primeiras frutas, a banana é uma fruta muito consumida, ficando em 11º lugar (CNA, 2018).

A cidra ou *citrus medica*, como é usado no meio de pesquisas, é uma fruta composta por vitaminas do complexo B, vitamina C e alguns minerais. Por ela ser rica em nutrientes ela tem seu aproveitamento desde as folhas até o fruto. Além de

---

<sup>3</sup> Cheesecake: bolo de requeijão americano. Cremoso e compacto, a cheesecake consiste em uma massa preparada de biscoito seco esfarelado, manteiga e açúcar. Espalhe em forma de torta, esta base é recheada com cream cheese, misturado com ovos e açúcar. Assado, depois resfriado e desenformado, este bolo é frequentemente usado coberto com frutas frescas ou geleias (ROBUCHON,2007).

ser usada na produção de compotas e doces, ela vem sendo estudada como meio medicinal na produção de óleos essenciais (LI *et al*, 2019).

A cidra é uma fruta ácida e amarga. Por tais características, pouco se consome ao natural. Sua casca é espessa, podendo chegar a 20 cm de espessura. Geralmente é amarela ou verde. Foi trazida do sudeste Asiático para o Brasil pelos Portugueses, nos meados do século XVI. Muito utilizada nos preparos de doces tradicionais como doces em caldas, doces cristalizados e compostas (ARROYO, 2013; GOMENSORO, 1999).

No século XVI, as frutas não eram vistas como algo fundamental na dieta, pois para os físicos, cirurgiões e boticários elas apresentavam elementos altamente condenados. Então, a maneira que mais se consumiam essas frutas era na forma de compotas e conservas, que quando agregadas ao açúcar eram consideradas de caráter medicinal. O custo do açúcar nessa época ainda era alto, logo, as conservas e compotas se tornaram verdadeiras iguarias (DIAS, 2006 *apud* SANTOS; OLIVEROS, 2017).

## 2.2 DOÇARIA MINEIRA

A doçaria brasileira tem início com a chegada de Dom Pedro II no Brasil e, com seu sucessor Dom João V, tendo grande influência da doçaria portuguesa. Essas influências são doces leves, pastéis e tortas que levam nomes de confidências amorosas como beijos, sonhos, suspiros, casadinhos, bem-casados e viúvinhas. Também haviam os doces com nomes religiosos como papos-de-anjos, manjares-do-céu, bolo-de-frade, bolo-da-abadessa e colchão-de-noiva (CASCUDO, 2004; BRAGA, 2010).

Os sequilhos, queques (bolos) e fatias de parida (rabanada), são doces de influência portuguesa, que fazem parte da quitanda mineira. A partir desses doces, multiplicaram-se as receitas de pudim, empanadas, bolos e biscoitos adicionando os ingredientes da terra, assim, aumentando sua variedade de sabores (CASCUDO, 2004; BRAGA, 2010).

Com a substituição dos ingredientes tradicionais portugueses pelos ingredientes da terra, nos preparos dos doces, a quitanda mineira juntamente com a doçaria mineira, eventualmente se consolidam (DEMERTECO, 1998; BRAGA, 2010).

Os pinhões, nozes e amêndoas foram substituídos pelas castanhas de caju e amendoim. No lugar da farinha de trigo, recorreu-se as farinhas derivadas da mandioca e do milho. A manteiga é trocada pela gordura de porco, coalhada e o queijo Minas. No lugar dos frutos europeus, ficaram as frutas tropicais, muito utilizadas nos preparos de geleias, compotas, doces cristalizados e conservas (DEMERTECO, 1998; BRAGA, 2010).

As compostas e conservas foram criadas como meio de conservação das frutas. No século XVI, se observou que as frutas tinham pouco tempo *in natura* em ambientes de muito calor, com a adição do açúcar além de realçar o sabor e trazer-lhes grande valor nutricional. Foi de grande importância para a conservação dessas frutas (ALGRANTI; FRANCO *apud* SANTOS; OLIVEROS, 2017). Pode-se observar tal argumento na descrição de Thevet (1978, p.152) sobre o abacaxi em 1577: “é impossível trazê-la para a França, a não ser em forma de compota, pois ela, quando madura, não se conserva incorrupta por muito tempo”.

A técnica da conservação se mostrou muito eficaz, tendo um papel importante na vida dos colonizadores, melhorando seu dia a dia. As compotas otimizaram seu tempo, assim, as horas em busca de alimentos foram reduzidas. Elas estavam presentes nas cozinhas e despensas, mas também, nos embornais e alforjes do que trabalhavam e circulavam nos carregadores, matas e plantações (SILVA, 2005).

### 2.3 ALÉM DO TRADICIONAL MINEIRO: TÉCNICAS UTILIZADAS NO PREPARO DA SOBREMESA

O prato tem como intuito trazer o sabor original do doce tradicional mineiro, o doce de cidra, e como ele convencionalmente é consumido. Portanto, a sobremesa tem como base as técnicas descritas a seguir: compotas de frutas, creme inglês e *cheesecake* basco.

As compotas são produtos feitos com frutas inteiras ou em pedaços, podendo conter a casca ou não. São levadas ao cozimento, juntamente de uma calda de açúcar, em seguida, são colocadas em potes de vidro e submetidas a tratamento térmico. A técnica empregada no preparo das compotas é essencial para a conservação e estabilidade microbiológica da compota. Em frutas cítricas como laranja, limão e a cidra, é necessário que fiquem de molho para a retirada de seu amargor (SOUZA; BRAGANÇA, 2012).

O creme inglês foi utilizado no preparo no sorvete de cravo. É uma mistura a base de leite, gema de ovo e açúcar, aromatizado geralmente com baunilha, fazendo-se uma infusão após a fervura do leite (WHIGHT; TREUILLE, 2019). A técnica utilizada neste preparo é a tempera ou temperagem, que consiste nas gemas e o açúcar serem aquecidos lentamente com o leite fervente até a temperatura de 66°C. Logo após, deve ser feito em fogo lento a cocção do creme, até chegar em ponto *nappe* aos 85°C (CANELLA-RAWLS, 2018).

O *cheesecake* basco é originário da cidade de Basco, mais especificamente de uma tribo no norte da Espanha. Para preparar a *cheesecake* basco são necessários os seguintes ingredientes: cream *cheese*<sup>4</sup>, açúcar, ovos, creme de leite e farinha de trigo. Deve ser assada até que o topo esteja dourado e carbonizado, mas por dentro continue cremosa (SAFITRI *et al*, 2022).

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia aplicada neste trabalho, de acordo com Vergara (2013), foi definida como pesquisa bibliográfica por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados.

A sobremesa proposta foi elaborada com o intuito de explorar sabores e harmonizações, buscando evocar a memória gustativa associada ao consumo de doce de cidra tradicional em conjunto com queijo minas. Os ingredientes selecionados para esta criação refletem os componentes presentes nesse prato clássico. Assim, foi desenvolvida uma sobremesa composta por uma *cheesecake* basco de queijo minas meia cura, uma calda de cidra, um sorvete de cravo e uma farofa de coco. Para chegar ao resultado esperado, foram necessários vários testes que são descritos a seguir.

Para o doce de cidra foram necessários seis testes sendo que no primeiro teste a cidra foi ralada e lavada em uma fronha, como os antigos faziam, levando dois dias para tirar todo seu amargor, para enfim poder preparar o doce. Em

---

<sup>4</sup> Cream cheese: queijo fresco de leite de vaca, duro macio. É sempre consumido fresco, e às vezes é adicionado cebola, alho, cebolinha, endro etc. A sua textura espessa e cremosa faz dele o ingrediente básico de bolo de queijo (ROBUCHON, 2007).

pesquisas, descobriu-se que o bicarbonato de sódio, pode tirar o amargor de frutas verdes como o mamão, por exemplo. A partir disso, no segundo teste a cidra ficou descansando na água com bicarbonato por duas horas e após esse tempo, o resultado foi o esperado, a cidra estava sem o amargor presente. Desde o primeiro teste, percebeu-se que o cravo tinha uma forte presença no doce, por isso, a cada teste se diminuiu 50% do cravo, foram necessários quatro testes para decidir retirar todo o cravo, para assim o sabor da cidra ficar em evidência. Após tirar todo o cravo, notou-se que tinha muito açúcar, então no quinto teste se diminuiu 50% do açúcar. No último teste, foi testado como utilizar a cidra em cubinhos, para assim trazer mais textura e sabor para o prato. Notou-se que a parte branca da cidra ainda ficava amarga, mesmo depois de tirar o amargor o bicarbonato. Então optou-se por utilizar apenas a casca verde. Se notou também, que os cubinhos não poderiam entrar em contato com o doce quente, pois o calor faz liberar o amargor presente. Chegou-se a conclusão de usar apenas a casca lavada no bicarbonato e apenas depois do doce frio, adicionar os cubinhos. Tal resultado está apresentado no quadro 1.

**QUADRO 1-** Ficha técnica Doce de cidra

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Doce de cidra		
Categoria:	Sobremesa		
Nº das porções:			
Aluno(a):	Leiriane Joana de Oliveira		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Cidra	650	g	
Açúcar Cristal	400	g	
Água	2,5	l	
Bicarbonato de Sódio	15	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar a cidra, cortar em quatro partes, retirar a polpa com o auxílio de uma colher.</li> <li>- Ralar 500 g da cidra e o restante cortar jardiniere.</li> <li>- Adicionar em uma tigela, 1 litro de água, bicarbonato de sódio, a cidra ralada e os cubinhos.</li> <li>- Deixar descansar por 2 horas.</li> <li>- Escorrer a água e lavar a cidra até a água ficar transparente.</li> <li>- Reservar os cubinhos.</li> <li>- Tirar todo excesso de água da cidra ralada e reservar.</li> <li>- Adicionar em uma panela o restante da água e o açúcar.</li> <li>- Levar para o fogo e deixar reduzir até virar uma calda em ponto de pérola, em seguida, adicionar a cidra.</li> <li>- Deixar cozinhar até que a calda tenha reduzido e a cidra esteja cozida.</li> <li>- Retirar da panela, colocar em um recipiente para esfriar.</li> <li>- Adicionar os cubinhos ao doce frio.</li> </ul>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esse doce será usado no preparo da calda de cidra, por isso não contém nº de porções.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

Para a calda de cidra, precisou-se de quatro testes. No primeiro já se chegou na textura desejada, mas não na coloração pois foi usado uma cidra de casca mais amarela. No segundo teste, foi usado uma cidra de casca bem verde, fazendo com que a calda chegasse na coloração desejada. Já a textura, não foi a esperada, pois a calda ficou muito líquida. Quando levada ao fogo para reduzir, a calda ficou muito açucarada e o sabor da cidra sumiu. Chegou-se à conclusão que para chegar a texturar correta, se deve reduzir mais o doce de cidra e só depois mixar para fazer a calda de cidra. No terceiro teste, fazendo todas as alterações, se teve o resultado esperado. O último teste foi utilizado apenas para adicionar textura ao doce, isso foi possível, adicionando cidra ralada e os cubinhos do doce de cidra, chegou-se ao resultado esperado, que está apresentado no quadro 2.

**QUADRO 2-** Ficha técnica: Calda de cidra

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Calda de cidra		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções de 40 g		
Aluno(a):	Leiriane Joana de Oliveira		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Doce de cidra	400	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar 300 g do doce de cidra em uma tigela e bater com o mixer.</li> <li>- Peneirar para extrair a calda da cidra.</li> <li>- Misturar os 100 g do doce e os cubinhos de cidra à calda.</li> <li>- Reservar para a hora de servir.</li> </ul>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reservar a polpa batida da cidra, ela será usada para fazer a farofa de coco.</li> <li>• A receita pode render mais de duas porções, vai variar de quanto caldo o doce de cidra irá render.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

A farofa precisou de quatro testes, no primeiro teste teve o resultado esperado, mas se decidiu colocar mais cidra e mais coco. Também foi necessário o ajuste da temperatura do forno. No segundo teste aumentou-se o coco e a cidra, mas percebeu-se que o coco ficou em excesso. No terceiro teste foi acertada a temperatura do forno, chegando a 160°C. O coco ainda estava em excesso, percebeu-se que no primeiro teste foi usado coco ralado fresco, enquanto nos outros dois foi utilizado coco ralado a granel. Esse coco tem o sabor mais presente, por isso estava se sobressaindo a cidra. No quarto teste foi utilizado o coco ralado fresco em menor quantidade, chegando no resultado desejado apresentado no quadro 3.

**QUADRO 3-** Ficha técnica Farofa de coco

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Farofa de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	7 porções de 10 g		
Aluno(a):	Leiriane Joana de Oliveira		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Polpa de cidra	62	g	
Coco ralado fresco	12	g	
Farinha de trigo	25	g	
Manteiga	12	g	Deve estar gelada
Açúcar	5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar o forno para pré-aquecer à 160°C.</li> <li>- Misturar em uma tigela a polpa de cidra e o coco.</li> <li>- Adicionar o açúcar e a farinha, formando uma farofa seca.</li> <li>- Colocar a manteiga aos poucos, em cubos, misturar até homogenizar.</li> <li>- Colocar em uma forma e lavar para assar até dourar.</li> <li>- Retirar do forno e deixar esfriar.</li> <li>- Bater em um processador até vira uma farofa.</li> </ul>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não bater a farofa em excesso.</li> <li>• Foi feita mais quantidade da receita, pois para duas porções, seria muito pouco.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

Para trazer a lembrança gustativa do queijo na sobremesa, foi adicionado à *cheesecake* o queijo Minas meia cura e, para chegar à textura desejada foram necessários quatro testes. No primeiro teste, o queijo não derreteu completamente, deixando vários pedacinhos. No próximo teste, o queijo foi derretido com o creme de leite e depois adicionado a massa. Ainda assim, ficou alguns pedacinhos. No terceiro teste, além de derreter o queijo no creme de leite, ele foi batido no liquidificador ainda quente e depois peneirado, com isso, chegou no resultado esperado, não havendo nenhum pedaço de queijo. Para acertar a temperatura do forno foram necessários quatro testes, nos dois primeiros a *cheesecake* foi assada em forno convencional. Nesses testes o resultado não foi o esperado, pois em nenhum a *cheesecake* ficou dourada e ficou assada além do desejado, não ficando na textura correta. No terceiro teste foi utilizado o forno com ventilação, onde se acertou a temperatura, foi assado a 200°C por 15 min, a *cheesecake* ficou dourada e caramelizada como desejada, porém a textura ficou no limite. Por isso, no quarto teste se diminuiu para 12 min, obtendo uma *cheesecake* cremosa por dentro e dourada e caramelizada por fora, o resultado deste preparo está apresentado no quadro 4.

**QUADRO 4-** Ficha técnica Cheesecake basco de queijo minas

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Cheesecake basco de queijo minas		
Categoria:	Sobremesa		
Nº das porções:	8 porções de 70 g		
Aluno(a):	Leiriane Joana de Oliveira		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Cream cheese	250	g	
Açúcar	60	g	
Farinha de trigo	5	g	
Gema	15	g	
Ovo	50	g	
Creme de leite fresco	150	g	
Queijo minas meia cura	100	g	Ralar
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré-aquecer o forno à 200°C.</li> <li>- Untar uma forma de 15 cm e colocar papel manteiga.</li> <li>- Aquecer o creme de leite em uma panela, desligar o fogo e adicionar o queijo. Voltar para o fogo se necessário.</li> <li>- Bater o creme de leite no liquidificador, ainda quente, deixar esfriar.</li> <li>- Misturar o cream cheese e o açúcar até que esteja bem dissolvido.</li> <li>- Colocar o ovo e a gema e misturar bem.</li> <li>- Adicionar a farinha.</li> <li>- Peneirar o creme de leite e adicionar a massa, misturar até tudo estar homogêneo.</li> <li>- Colocar na forma e levar para assar no forno pré-aquecido por 12 min.</li> <li>- Deixar esfriar e levar para gelar.</li> </ul>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A receita foi feita com o rendimento de 8 porções, pois não seria possível chegar no resultado desejado fazendo apenas 2 porções.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

O sorvete de cravo foi inspirado no cravo que geralmente é colocado no doce de cidra. Além disso, foi uma maneira de trazer o cravo para a sobremesa, já que o cravo do doce de cidra, neste preparo, foi retirado por completo. Foram feitos 4 testes para chegar ao resultado desejado. No primeiro teste, o sorvete ficou como desejado, mas por ser uma sobremesa e haver outros doces em conjunto, decidi diminuir menos 50% de açúcar. Nesse segundo teste com menos açúcar, o sorvete ficou como desejado. Em um terceiro teste para experimentar junto com a calda de cidra, notou-se que o cravo estava em excesso, fazendo com que o sabor do sorvete se sobressaísse ao da calda de cidra. No quarto teste, o cravo foi diminuído em 65%, chegando no resultado esperado apresentado no quadro 5.

**QUADRO 5-** Ficha técnica: Sorvete de cravo

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Sorvete de cravo		
Categoria:	Sobremesa		
Nº das porções:	2 porções 15 g		
Aluno(a):	Leiriane Joana de Oliveira		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>

Creme de leite fresco	290	g	
Leite	440	g	
Açúcar	76	g	
Gema	117	g	
Cravo-da-índia	20	und	
Estabilizante	8	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar em uma panela o creme de leite, o leite e os cravos. Levar para o fogão e deixar ferver em fogo médio/baixo até que esteja bem aromatizado.</li> <li>- Bater os ovos com o açúcar enquanto isso.</li> <li>- Peneirar o leite e fazer a têmpera dos ovos.</li> <li>- Voltar para o fogo e deixar engrossar ligeiramente.</li> <li>- Deixar o creme na geladeira por pelo menos 4 horas.</li> <li>- Colocar na sorveteira até atingir o ponto de sorvete, por cerca de 40 min a 1 hora.</li> </ul>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A receita foi feita além de duas porções, para ter como fazer as quenelles.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

Por fim, foi pensado para o empratamento a confecção de uma *quenelle* para o sorvete, que foi delicadamente posicionada sobre a *cheesecake*. Essa disposição foi pensada para que o degustador pudesse apreciar a caramelização da torta. A calda de cidra foi disposta de forma a não comprometer a textura e a crocância da farofa, criando uma harmonia entre os elementos. O empratamento visa não só agradar o paladar, mas também encantar os olhos, conforme demonstrado a figura 1.

**Figura 1** – Foto final do prato.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

## 4 CONCLUSÕES

Este trabalho teve como propósito enaltecer as compotas mineiras, destacando sua relevância e demonstrando como é viável elevar uma compota a um nível mais sofisticado, por meio da aplicação de diferentes técnicas e harmonizações inovadoras.

A abordagem principal deste trabalho recai sobre o doce de cidra. Foi possível resgatar e revitalizar um doce mineiro clássico, transformando-o em uma sobremesa, que foge do convencional, mas ao mesmo tempo preserva a conveniência de seus ingredientes e sabores. Sendo assim, foi adicionada uma calda cremosa que combina perfeitamente com a *cheesecake* basco, para completar um sorvete exótico de cravo-da-Índia e uma farofa para trazer uma crocância e textura para a composição do prato.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Paulo. **Fruticultura**: análise da conjuntura. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Departamento de Economia Rural – DERAL). Paraná, 2020. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/leiri/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/TCC/indice%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20frutas%202020.pdf>. Acesso em: 27 set. 2023.
- ARROYO, Leonardo. **Arte da cozinha brasileira**. 1.ed. São Paulo: Editora Unesp, 2013.
- BRAGA, Isabel. **Sabores do Brasil em Portugal**: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria**: texturas e sabores. 2.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.
- CASCUDO, Luís. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed, São Paulo: Global, 2004.
- CNA. **Frutas**: saiba quais foram as 20 variedades mais comercializadas em 2017. CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (CNA), 2018. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/noticias/frutas-saiba-quais-foram-as-20-variedades-mais-comercializadas-em2017#:~:text=De%20acordo%20com%20a%20Ceagesp,fruta%20mais%20consumida%20no%20Brasil>. Acesso em: 16 out. 2023.

DEMETERCO, Solange. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. 115f. 1998. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR, 1998.

FRAGOSO, Alice *et al.* **O Brasil em compotas**: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2017. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/5.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociedade do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

LI, Zé-Hua *et al.* **Atividade antibacteriana e mecanismos do óleo essencial de Citrus medica L. var. sarcodáctilo**. MDPI: Molecules, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/1420-3049/24/8/1577>. Acesso em: 12 set. 2023.

LODY, Raul. **Dicionário do Doceiro Brasileiro**. 1.ed. Senac São Paulo, 2010.

MONTEIRO, Izabela. **Doçaria mineira**: um registro dos saberes e fazeres da goiabada cascão em cidades do interior de Minas Gerais, 2020.

ROBUCHON, Joël. **O grande Larousse gastronômico**. 2.ed. França, 2007.

SAFITRI, Nur Tasya *et al.* **Modificação de uma sobremesa ocidental com flores de combrang**. Journey: Jurnal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management, Bali, v.5, n.1, p-5, jun. 2022. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/file:///C:/Users/leiri/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/TCC/cheesecake%20basco.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2023.

SANTOS, Christian; OLIVEROS, Julianna. Saborosos, sadios e digestivos: o discurso médico presente no consumo de frutos, conservas e compotas na América portuguesa do século XVI. **História, Ciências, Saúde**, Manguinhos, Rio de Janeiro. v.24, n.4, p. 3-4, out.-dez. 2017. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.scielo.br/j/hcsm/a/wZ3yCW7knW34HRRDKQgLphs/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2023.

SANTOS, Christian; OLIVEROS, Julianna. Saborosos, sadios e digestivos: o discurso médico presente no consumo de frutos, conservas e compotas na América portuguesa do século XVI. **História, Ciências, Saúde**, Manguinhos, Rio de Janeiro. v.24, n.4, p. 7-8, out.-dez. 2017. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.scielo.br/j/hcsm/a/wZ3yCW7knW34HRRDKQgLphs/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2023.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

SOUZA, Carmelinda; BRAGANÇA, Maria. **Doces de minas: a arte de fazer doce.** Viçosa: Editora UFV, 2012.

THEVET, André. **As singularidades da França Antártica.** Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.

VIDAL, Maria. **Fruticultura.** Caderno Setorial Etene, ano 8, n. 280, Nordeste, 2023. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/file:///C:/Users/leiri/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/TCC/indice%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20frutas%202021.pdf>. Acesso em: 27 set. 2023.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias.** 1.ed. Barueri: Marco Zero, 2019.