

A FLOR, A LARANJA E O CAFÉ:

O florescer brasileiro

LUCAS, Priscila Felipe¹.

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

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia brasileira é uma fusão de culturas, aromas e sabores que refletem a diversidade e a riqueza do país. Entre os ingredientes que se destacam nesse cenário gastronômico, encontram-se o café, a laranja e a flor de laranjeira. Segundo Mastello *et al.* (2018), o Brasil é o maior produtor e exportador de laranja doce (*Citrus sinensis*) no mundo, com uma produção de 19,2 milhões de toneladas em 2017, representando 90% do mercado de exportação de suco de laranja (EMBRAPA, 2019). O café, por sua vez, é uma das principais *commodities* de exportação do Brasil, com o país liderando a produção mundial, conforme afirmado pela Embrapa (2024).

Embora a laranja seja uma fruta icônica na culinária brasileira, seu potencial vai além do consumo *in natura*. Teixeira (2019, p. 89) destaca que "a laranja pode ser utilizada na fabricação de geleias, sucos, bolos, sorvetes e doces em geral". Já a flor de laranjeira, embora menos comum na culinária brasileira, oferece um potencial gastronômico interessante. Conforme mencionado por Cascudo (2016), a água de flor de laranjeira é utilizada para perfumar doces e massas.

A relação do café com a cultura brasileira remonta séculos atrás. Desde suas primeiras exportações em 1732, o café se estabeleceu como uma parte essencial da identidade nacional (CASCUDO, 2016). Ao longo dos anos, o café gradualmente se tornou uma bebida cotidiana em todos os estratos sociais (CASCUDO, 2016). Além disso, o café é um dos alimentos mais consumidos pelos brasileiros, como evidenciado pelos resultados do Inquérito Nacional de Alimentação (RODRIGUES, 2022).

Diante desse cenário, surge a problemática: como é possível criar uma sobremesa que englobe produtos de exportação do Brasil, como o café e a laranja,

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

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

juntamente com um ingrediente menos comum, a flor de laranjeira, explorando novas possibilidades gastronômicas? O objetivo é propor uma versão contemporânea dessa combinação, buscando proporcionar uma experiência sensorial aos consumidores.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Este trabalho é estruturado em três partes distintas. No primeiro tópico, descreve-se brevemente a relevância do café e da laranja na culinária brasileira, tanto na economia quanto na cultura do país. No segundo tópico, a gastronomia brasileira é apresentada como uma fusão de diversas influências culturais, enfatizando o papel da flor de laranjeira nesse cenário, sua utilização em diferentes tradições culinárias, evidenciando seu potencial gastronômico no Brasil. Por fim, no terceiro tópico, descreve-se as técnicas culinárias empregadas na elaboração de uma sobremesa que incorpora o café, a laranja e a flor de laranjeira.

2.1 IMPORTÂNCIA DO CAFÉ E DA LARANJA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

A gastronomia brasileira é marcada por uma diversidade de ingredientes que refletem a riqueza cultural e geográfica do país. Dois desses ingredientes, o café e a laranja, desempenham papéis significativos na culinária nacional, tanto em termos de consumo quanto de produção, como no Sul de Minas, onde o café e a produção dos tradicionais doces de laranja são parte integrante da cultura gastronômica local (SANTOS, 2021).

Os resultados da pesquisa de consumo da população brasileira em 2008-2009 e 2017-2018 mostram que o café é um dos alimentos mais consumidos no país, com média de 163,2 g por dia (RODRIGUES, 2022). Esse dado destaca a presença do café como parte importante da dieta brasileira ao longo do tempo. Além da importância da alimentação, o café possui grande status cultural e é considerado uma tradição nacional.

Desde a sua primeira exportação em 1732, o café tem desempenhado um papel importante na sociedade brasileira, não apenas nos hábitos alimentares, mas também nos aspectos econômicos e culturais. A expansão em diferentes partes do país contribuiu para a diversidade da gastronomia brasileira, enriquecendo a culinária local com seus saberes e sabores únicos. A inclusão do café na culinária brasileira

fica evidente em diversos pratos e preparações. Do café coado às sobremesas como o brigadeiro, bolos e tortas, o café está disponível para diversas ocasiões e situações culinárias, assim como em bebidas alcoólicas. Portanto, ao longo dos séculos, o café foi além de sua função principal de simples bebida para se tornar uma parte importante da identidade e da tradição gastronômica brasileira, deixando um legado duradouro na cultura e na alimentação do país (CASCUDO, 2016).

Por outro lado, a laranja, com seu alto teor de vitamina C e versatilidade culinária, também desempenha um papel importante na gastronomia brasileira. Como o maior produtor e exportador mundial de laranjas, o Brasil destaca-se na indústria global de citrus. Compotas, caldas, doces, sobremesas e outros produtos são feitos com laranja, sendo também apreciada *in natura* e em pratos salgados, como o clássico Pato com Laranja, um prato que leva molho de laranja. Sua casca é frequentemente aproveitada para fazer doces e zestes³, conferindo um sabor único a marinadas e outras preparações culinárias. A laranja destaca-se ainda em pratos típicos brasileiros mesmo como acompanhamento, na feijoada, evidenciando sua presença multifacetada na gastronomia nacional (TEIXEIRA, 2019).

A presença do café e da laranja na gastronomia brasileira não só reflete a história e as tradições do país, mas também sua capacidade de inovação e adaptação. A valorização desses ingredientes não apenas enriquece a experiência culinária dos brasileiros, mas também promove a sustentabilidade e o aproveitamento integral dos recursos alimentares.

2.2 GASTRONOMIA BRASILEIRA: UMA COZINHA DE FUSÃO

A gastronomia brasileira é reconhecida mundialmente pela sua diversidade e pelo seu caráter multicultural, resultado de influências indígenas, africanas e europeia (CASCUDO, 2016). Nesse contexto, a flor de laranjeira emerge como um elemento emblemático, presente em diversas receitas tradicionais estrangeiras que evidenciam a riqueza dessa culinária de fusão pelos imigrantes.

Ao explorar os sabores tradicionais da culinária mediterrânea, a água de flor de laranjeira desempenha um papel importante em várias receitas, incluindo a *baklava*, o *Roscón de Reyes* e o brioche *Vendéenne*. Na *baklava*, esse ingrediente acrescenta

3 Zestes: Tiras finas de cascas de frutas cítricas (SENAC, 2017, p.2224)

um toque aromático e refinado ao recheio de nozes, pistache ou amêndoas, complementando as camadas de massa *phyllo*⁴. Seu aroma único eleva o sabor e a experiência sensorial desse doce clássico, que é apreciado em toda a região da Grécia e da Turquia (SENAC, 2018).

Da mesma forma, o *Roscón de Reyes*, uma iguaria tradicional espanhola, também se beneficia do aroma distinto da água de flor de laranjeira. Esta essência é incorporada à massa do *roscón*, conferindo-lhe um sabor característico e um perfume delicioso. Combinada com as cascas raladas de limão e laranja, a água de flor de laranjeira adiciona uma dimensão extra de complexidade e frescor a sobremesa (ARGUIÑANO, 1996). Por outro lado, no brioche *Vendéenne*, uma especialidade tradicional francesa, a água de flor de laranjeira desempenha um papel semelhante, oferecendo seu aroma sutil e refinado à massa macia e leve (KOO, 2014).

Além disso, a influência da flor de laranjeira na culinária brasileira remonta aos tempos coloniais, como evidenciado no arroz-doce das mesas abastadas de Portugal. Emmanuel Ribeiro descreve essa iguaria como uma combinação de arroz, leite, açúcar, gemas de ovos e essência de flor de laranjeira, apreciada em dias de festa no Norte de Portugal (*apud* CASCUDO, 2016).

A água de flor de laranjeira era um ingrediente essencial em doces da primeira metade do século XVI, presentes nas mesas nobres e populares. Essa tradição persistiu ao longo dos séculos, tornando-se parte integrante de diversas receitas, desde sobremesas refinadas até pães e bolos típicos de várias regiões do Brasil (CASCUDO, 2016).

Assim, a flor de laranjeira representa não apenas um ingrediente culinário, mas também um símbolo da diversidade cultural da gastronomia brasileira. Embora o Brasil seja um grande produtor e exportador de laranjas, a água de flor de laranjeira se mostra um ingrediente pouco presente, visto que no país não há produção do insumo para uso culinário. Mesmo com essas barreiras, ela possui um grande potencial para ser explorado sendo capaz de compor diversas receitas nacionais, mostrando mais uma vez a capacidade dos brasileiros de incorporar e adaptar influências gastronômicas de diferentes origens, resultando em uma culinária única, com experiências saborosas e distintas.

4 Massa *phyllo*: Massa de espessura muito fina (SENAC, 2018, p.102)

2.3 INSPIRAÇÃO E TÉCNICAS CULINÁRIAS EMPREGADAS NA ELABORAÇÃO

O prato tem como intuito trazer o sabor do café, da laranja e da flor de laranjeira de forma que todos tenham destaque e contribuam para a experiência. Portanto, o prato inclui técnicas culinárias empregadas e descritas a seguir: a preparação de creme de laranja (*curd*), compota de laranja, ganache e massa *sablée*⁵.

Ao longo da trajetória no curso de gastronomia, identificou-se, durante as aulas ministradas pelo professor Marco Morais, um interesse em especialização como barista. A decisão foi tomada de utilizar o café como elemento central no trabalho. A observação de combinações de café com suco de laranja em cardápios de cafeterias comuns inspirou a exploração dessa temática no projeto, refletindo hábitos de apreciação de momentos de tranquilidade e contemplação em ambientes acolhedores.

Durante as investigações realizadas, encontraram-se referências a pratos como o doce de laranja com café da San Mateo da Sicília, na Itália, o sorvete de café e laranja queimada e o tiramisù de café e laranja (SEGNIT, 2014). Essas descobertas fortaleceram a inspiração para a concepção da sobremesa. Optou-se, então, por adotar técnicas previamente apresentadas pelo professor Málio Aflisio em aulas de confeitaria. Decidiu-se elaborar um *curd*, normalmente preparado com limão, *Lemon curd*, utilizando laranja e aromatizando-o com água de flor de laranjeira (SENAC, 2017). Essa decisão também está alinhada aos objetivos pessoais do trabalho, uma vez que pretendia-se integrar flores ou Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) de alguma forma. (PETROVA,2020)

Para tornar o sabor da laranja ainda mais marcante optou-se por fazer uma compota de laranja, que segundo Oliveira (2023), as compotas são produtos feitos com frutas inteiras ou em pedaços, podendo conter a casca ou não. Elas são submetidas ao cozimento junto com uma calda de açúcar e, posteriormente, colocadas em potes de vidro e submetidas a tratamento térmico. Em frutas cítricas como laranja, limão e cidra, é necessário que elas fiquem de molho para a retirada de seu amargor.

A massa *sablée*, também denominada *pâte sablée*, representa uma base culinária consagrada na confeitaria, reconhecida por sua textura quebradiça e

5 Massa *Sablée*: Massa amanteigada quebradiça (SENAC,2018, p. 72)

delicada, resultante de um teor significativo de gordura. Composta primariamente por manteiga, açúcar, ovos e farinha de amêndoas, e neste contexto, café, essa massa oferece uma experiência singular, ao dissolver-se suavemente na boca. O processo de preparo envolve a combinação meticulosa dos ingredientes até que se obtenha uma massa uniforme, sem excessiva manipulação, visando evitar a formação excessiva de glúten. O propósito é alcançar uma consistência que se desfaça delicadamente no paladar, enriquecendo os sabores e texturas da sobremesa (SENAC, 2018).

Por fim a *ganache*, apresenta diversas variações em suas receitas, conforme a proporção de chocolate em relação ao leite ou creme. A adição de maior quantidade de chocolate resulta em uma *ganache* mais firme, ideal para coberturas ou recheios, enquanto o aumento ainda maior de chocolate cria uma consistência propícia para a preparação de trufas. O chocolate utilizado deve ser picado em pequenos pedaços para facilitar o derretimento uniforme, sendo uma faca serrilhada uma ferramenta eficiente para essa tarefa. A qualidade do chocolate é crucial para obter uma *ganache* rica e homogênea em sabor. Para aromatizá-la, é possível utilizar o método de infusão, fervendo o creme de leite fresco com o aromatizante desejado e deixando-o repousar para que os sabores se incorporem ao líquido. Após a infusão, o líquido é coado e ajustado com água ou leite, conforme necessário, para restaurar seu peso original e alcançar a consistência desejada na *ganache* finalizada. Ingredientes como chás, ervas, especiarias e bebidas alcoólicas são comumente utilizados para infundir sabores, enquanto pastas e compostos de sabor intenso são adicionados à *ganache* já finalizada. Logo o café pode ser adicionado ao creme de leite fresco durante a infusão para conferir um sabor aromático característico a *ganache*, garantindo o objetivo desse trabalho (SENAC, 2017).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia deste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica e pesquisa experimental. A pesquisa bibliográfica fundamentou-se em material publicado, incluindo livros, revistas, teses e fontes eletrônicas, com o objetivo de fornecer base teórica e identificar o estado atual do conhecimento sobre o tema. A pesquisa experimental envolveu a elaboração de um prato, permitindo a aplicação prática da teoria. Esse processo incluiu a observação, teste e análise dos resultados,

controlando variáveis para determinar as condições necessárias e suficientes para a ocorrência do fenômeno estudado, com o pesquisador atuando ativamente na investigação (GIL, 2022).

O prato elaborado consiste em uma massa *sablée* saborizada com café, compota, creme ou *curd* de laranja com água de flor de laranjeira e *ganache* de café, em ordem na montagem da *tartelete*. Dado que foi utilizada a água de flor de laranjeira o nome escolhido para o prato **Florescer Brasileiro**. Para a composição do prato foram desenvolvidas quatro fichas técnicas que são apresentadas no decorrer do tópico.

O desenvolvimento do prato **Florescer Brasileiro** envolveu um processo de experimentação e aprimoramento de cada componente, com destaque para o *curd* de laranja, que foi submetido a uma série de quatro testes para alcançar os resultados desejados. No primeiro teste, a escolha da laranja pera resultou em uma característica mais ácida e menos adocicada ao creme, além de apresentar uma consistência líquida que comprometeria a apresentação da sobremesa além do gosto acentuado da água de flor de laranjeira que não era o desejado, pois o equilíbrio de sabores do prato seria perdido.

Diante dos resultados do primeiro teste, no segundo teste foi feita uma modificação na escolha da laranja pera optando-se pela laranja Bahia, e reduzindo a quantidade de água de flor de laranjeira de 10 mililitros para 5 mililitros. Embora tenha sido observada uma melhora na acidez, a consistência ainda não atingiu o padrão desejado, visto que era necessária uma consistência de creme para que o volume da sobremesa se mantivesse após o corte para a apresentação. No terceiro teste, foi decidido reduzir o suco de laranja em fogo baixo entre 85 °C e 96 °C, visando realçar os sabores da fruta e alcançar a consistência desejada, embora tenha sido percebido um excesso de açúcar no resultado.

Diante das aprendizagens dos testes anteriores, o quarto e último teste foi realizado com ajustes nas quantidades de açúcar reduzindo-o de 120 gramas para 70 gramas, aumento na quantidade de suco de laranja para redução de 150 mililitros para 300 mililitros, e água de flor de laranjeira mantendo os 5 mililitros após o aumento de suco. Finalmente, o resultado almejado foi alcançado, com a obtenção da consistência desejada para a realização de uma apresentação agradável e um equilíbrio adequado de sabores. As quantidades definitivas dos ingredientes foram determinadas e documentadas no quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha técnica *curd* de laranja

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Curd de Laranja		
Categoria:	Sobremesa		
Rendimento:	250g		
Aluna:	Priscila Lucas Felipe		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Suco de laranja	300	ml	
Ovo	94	g	
Açúcar	70	g	
Manteiga	50	g	
Água de flor de laranjeira	5	ml	
Raspas de laranja	5	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar as quantidades de cada ingrediente 2. Deixar as raspas misturadas com o açúcar 3. Espremer os 300 ml de suco 4. Separar a batedeira 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar os 300 ml de suco em uma panela e deixar reduzir em fogo baixo até a metade 2. Bater os ovos com o açúcar peneirado na batedeira até dobrar o volume 3. Deixar o suco esfriar por pelo menos 5 minutos 4. Misturar os ovos com açúcar ao suco 5. Ligar o fogo novamente e misturar até atingir a consistência 6. Adicionar a manteiga e misturar novamente 7. Emulsionar com um mixer 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Tomar cuidado ao adicionar a água de flor de laranjeira, seu sabor é muito marcante 			

Fonte: A autora.

A massa *Sablée* de café foi submetida a um processo de experimentação composto por três testes distintos. No primeiro teste, realizado com base em uma formulação inicial, constatou-se que a massa apresentava uma consistência mais rígida do que o desejado, além da ausência do sabor característico de café. Esse resultado inicial evidenciou a necessidade de ajustes significativos na composição da massa para alcançar os objetivos pretendidos.

No segundo teste, foram implementadas alterações na formulação, incluindo ajustes no tempo de forno que passaram de 20 minutos para 15 minutos e na proporção de ingredientes, como menor quantidade de farinha de trigo de e maior quantidade de manteiga. Essas modificações resultaram em uma melhora significativa na textura da massa, tornando-a mais quebradiça e agradável ao paladar. No entanto, apesar desses avanços, ainda persistia uma fraqueza na presença do sabor de café, o que indicava a necessidade de refinamentos adicionais.

Diante disso, no terceiro e último teste, foram realizados ajustes como a decisão pela troca da clara do ovo por café forte gelado, aproximadamente na mesma medida, o que resultou em uma textura ainda mais crocante da massa e no sabor de café que antes não estava presente. Além disso, foi adicionado cacau para fins de elevar o sabor do café e de coloração da massa, tornando a apresentação mais uniforme. Essa fase final de experimentação foi crucial para alcançar o resultado desejado, onde a massa Sablée apresentou não apenas a textura e consistência ideais, mas também um sabor equilibrado de café, que complementava os demais elementos da sobremesa.

QUADRO 2-Ficha técnica Massa Sablée de café

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Massa <i>Sablée</i> de café		
Categoria:	Sobremesa		
Rendimento:	520g		
Aluna:	Priscila Lucas Felipe		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	220	g	
Ovo	56	g	Apenas a gema
Açúcar de confeitiro	95	g	
Manteiga	120	g	Gelada
Farinha de amêndoa	35	g	
Café	15	ml	Gelado
Cacau em pó	20	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar as quantidades de cada ingrediente 2. Separar papel manteiga 3. Separar rolo 4. Fazer um café bem forte e reservar 15 ml 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar os ingredientes secos 2. Agregar a manteiga em pedaços bem gelados 3. Agregar a gema e o café frio 4. Abrir a massa com o auxílio do rolo no papel manteiga 5. Levar a geladeira por pelo menos 2 horas 6. Cortar com o aro o formato correto 7. Fazer furos com o garfo ao fundo 8. Levar ao congelador por cerca de 20 minutos 9. Colocar peso sobre a massa (grãos como feijão) 10. Levar ao forno por 15 minutos a 180°C (pré-aquecido) 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Cuidado ao misturar muito a massa, o ponto é de “areia”. 			

Fonte: A autora.

A compota de laranja foi pensada como um elemento destinado a realçar o sabor da laranja no prato, e seu desenvolvimento demandou um processo de experimentação composto por três etapas. No primeiro teste, a consistência da compota apresentou-se excessivamente rígida, resultado da ausência de pectina, um componente vegetal encontrado em muitas frutas. A pectina, é conhecida por sua “capacidade de absorver grandes quantidades de água, sendo essencial para espessar compotas, geleias e doces, além de conferir a textura gelatinosa característica dessas preparações” (SENAC, 2018, p. 41).

No segundo teste, optou-se por utilizar maçã verde e limão, ambos reconhecidos por sua riqueza em pectina. Embora tenha sido alcançada a consistência desejada para a compota, surgiu um sabor residual amargo devido às películas que envolviam os gomos da laranja, além da ausência da textura característica de uma compota bem elaborada. Para contornar essa questão, foram realizadas adaptações no processo, removendo-se as cascas e as películas dos gomos da laranja. As cascas, por sua vez, foram submetidas a um processo de fervura em aproximadamente 100°C, em água com adição de bicarbonato de sódio por 5 minutos, seguido pelo mesmo processo em até 3 fervuras em água corrente sem adição do bicarbonato, visando à completa remoção do amargor.

No desdobramento final do teste, os ajustes implementados culminaram em uma compota que atendeu plenamente aos critérios estabelecidos, tanto em termos de sabor quanto de textura e consistência.

QUADRO 3- Ficha técnica compota de laranja

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Compota de laranja		
Categoria:	Sobremesa		
Rendimento:	520g		
Aluna:	Priscila Lucas Felipe		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Açúcar Mascavo	100	g	
Laranja Bahia	850	g	4 unidades, polpa e casca
Limão	50	ml	Suco de 1 unidade
Maçã verde	60	g	Ralada
Bicarbonato de sódio	5	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EM-PLACE:</i>			
1. Higienizar as laranjas e maçã			
2. Retirar as cascas de todas as laranjas			
3. Reservar as cascas			
4. Retirar a película de todos os gomos da laranja			
5. Reservar a polpa			

6. Cortar as cascas em tiras finas de 0,5 a 1 cm
7. Cortar as tiras em pequenos pedaços após o primeiro corte
8. Ralar a maçã verde
9. Espremer o suco do limão
10. Pesquisar a quantidade de açúcar

EXECUÇÃO:

1. Colocar 1,5 de água para ferver
2. Adicionar 5 g de bicarbonato, após a fervura
3. Jogar as cascas na fervura e manter por 5 minutos
4. Lavar bem as cascas em água corrente
5. Repetir o mesmo processo até 3 vezes sem a adição de bicarbonato
6. Juntar os ingredientes em uma panela e misturar
7. Levar ao fogo por aproximadamente 35 minutos

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

- A polpa da laranja em peso ficou em aproximadamente 350g
- A maçã e o limão estão presentes na receita por serem ricos em pectina

Fonte: A autora.

Ao concluir a elaboração do prato, a *ganache* de café desempenha um papel significativo, conferindo-lhe distinção e complexidade. Foram conduzidos quatro testes com o intuito de alcançar o equilíbrio entre sabor, consistência e apresentação. Nos estágios iniciais, os dois primeiros testes revelaram um sabor agradável de café, no entanto, a consistência apresentou-se inadequada, devido a utilização do café coado em ambos os testes a ganache ficou líquida comprometendo a estrutura da tartelete. Nesse contexto, o desafio residia na busca por um ponto de equilíbrio onde o sabor do café fosse preservado sem comprometer a integridade do conjunto.

No terceiro teste, os esforços foram direcionados para o ajuste da consistência, resultando em uma textura mais satisfatória. Entretanto, o sabor do café mostrou-se excessivamente pronunciado devido ao excesso de grãos de café na infusão, eclipsando os demais elementos do prato. Diante dessa constatação, empenhou-se na busca por uma harmonização dos sabores com o propósito de atingir o ponto de equilíbrio desejado.

Foi apenas no quarto e último teste que se alcançou o resultado almejado. Por meio de ajustes nas proporções dos ingredientes como a medida igual de chocolate para a medida de creme de leite e a quantidade de grãos de café a serem colocados no creme de leite para a infusão conforme detalhado no quadro 4. Enfim conseguiu-se obter uma *ganache* de café que mantém a distinção do sabor do ingrediente principal, harmonizando-se com as demais camadas da sobremesa. Esse processo de experimentação e ajuste revelou-se fundamental para assegurar que a sobremesa

atingisse não apenas o sabor desejado, mas também uma apresentação agradável, mantendo sua estrutura e apelo visual.

QUADRO 4- Ficha técnica ganache de café

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:		Ganache de café	
Categoria:		Sobremesa	
Rendimento:		350g	
Aluna:		Priscila Lucas Felipe	
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate meio amargo	200	g	
Creme de leite	200	g	
Glucose	25	g	
Gelatina sem sabor	12	g	
Grão de café	25	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar as quantidades de cada ingrediente 2. Separar um recipiente resistente a calor e uma panela 3. Corte o chocolate em pequenos pedaços 4. Coloque o chocolate no recipiente resistente a calor 5. Hidratar a gelatina com 1 colher de sopa de água 			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar o creme de leite em uma panela e os grãos de café em fogo baixo por até 10 minutos 2. Deixar em repouso o creme com os grãos por 15 minutos 3. Esquentar novamente até a fervura 4. Peneirar o creme de leite para retirar os grãos 5. Adicionar o creme de leite quente saborizado por cima do chocolate e espere 1 minuto 6. Derreter a gelatina hidratada no micro-ondas 7. Adicionar a gelatina e a glucose 8. Misturar bem até ficar uniforme 9. Levar à geladeira por até 2 horas 10. Bater na batedeira até ficar cremoso e consistente 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • O tempo na geladeira é essencial para a consistência ideal da ganache. 			

Fonte: A autora.

Para a apresentação, optou-se por dividir a tartelete ao meio, proporcionando ao comensal uma visão clara das camadas dos recheios da sobremesa. As zestes de laranja foram cuidadosamente colocadas sobre a *ganache*, enquanto uma pequena quantidade de cacau foi delicadamente polvilhada em apenas um dos lados do prato, criando um sutil contraste visual. A escolha da cor terracota ou barro para o prato foi intencional, visando realçar as cores vibrantes dos recheios à base de laranja Bahia e evocar a lembrança afetiva das casas brasileiras com o filtro de barro, que apresenta a mesma cor da louça escolhida.

Para montar o prato, é necessário cortar a tartelete ao meio com uma faca firme e reta, posicionando as metades uma ligeiramente acima da outra. Em seguida, as zestes de laranja devem ser cuidadosamente distribuídas sobre a ganache no encontro das metades, acrescentando um toque de frescor e aroma cítrico. Por fim, o cacau é polvilhado com sutileza sobre o prato, contribuindo com um sabor rico e uma elegância visual. Com essa preparação, o prato está pronto para ser servido, conforme a figura 1 e 2 a seguir.

FIGURA 1 -Tartelete de laranja, flor de laranjeira e café



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

FIGURA 2 -Tartelete de laranja, flor de laranjeira e café



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Com base na pesquisa conduzida, foi possível desenvolver uma sobremesa que incorpora café, laranja e flor de laranjeira, resultando em uma proposta contemporânea e inovadora. Ao longo dos estudos e experimentos, ficou evidente que a combinação desses ingredientes, apesar de serem elementos tradicionais da culinária brasileira, proporciona uma experiência sensorial única, enriquecendo a gastronomia com novos sabores e texturas.

Essa sobremesa destaca a harmonia entre o café, a laranja e a flor de laranjeira, enfatizando a importância desses ingredientes tanto individualmente quanto em conjunto na gastronomia. Ao promover a utilização desses ingredientes, este trabalho contribui para enriquecer a diversidade e a criatividade na gastronomia brasileira, ressaltando os sabores autênticos e regionais que caracterizam a cultura gastronômica brasileira, proporcionando uma experiência sensorial aos consumidores.

REFERÊNCIAS

ARGUIÑANO, Karlos. **1069 recetas**. Madrid: Debate Editorial/Asegarce, 1996, p. 434-435.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2016.

EMBRAPA. **Fruticultura Tropical: potenciais riscos e seus impactos / Áurea Fabiana Apolinário de Albuquerque Gerum...** [et. al.]. – Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2019. 28 p. il.; 21 cm. - (Documentos/ Embrapa Mandioca e Fruticultura, 232). ISSN 1809-4996. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/197322/1/Documento232-AureaGerum-Ainfo.pdf>>. Acesso em: 24 abr. 2024.

EMBRAPA. **Produção mundial de café para safra 2023-2024 totaliza 171,4 milhões de sacas de 60kg**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/88547345/producao-mundial-de-cafe-para-safra-2023-2024-totaliza-1714-milhoes-de-sacas-de-60kg>>. Acesso em: 24 abr. 2024.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7.ed. Barueri, SP: Atlas, 2022.

KOO, Rachel. **A pequena cozinha em Paris**: receitas francesas clássicas com uma abordagem simples e original. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2014. 207 p.

MASSA PHYLLO.In: SENAC. **Manual prático de confeitaria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018, p. 102.

MASSA SABLÉE.In: SENAC. **Manual prático de confeitaria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018, p. 72.

MASTELLOA, Raíssa Bittar; JANZANTTI, Natália Soares; BISCONCINI-JÚNIOR, Antônio; MONTEIRO, Magali. Impact of HHP processing on volatile profile and sensory acceptance of Pêra-Rio orange juice. **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, São José do

Rio Preto, SP, Brasil, v. 45, n. 1, p.106-114, 2018. Disponível em:

<<https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/d736feb9-1a35-4532-b9aa-1998dc1fad43/content>>. Acesso em: 09 maio 2024.

OLIVEIRA, Leiriane Joana de et al. Cidra: amarga e doce memória. **Revista de gastronomia**, Juiz de Fora/MG, v. 2, n. 2, p.1-11, 2023. Disponível em:

<<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/3917/2913>>. Acesso em: 09 maio 2024.

RODRIGUES, Renata da Rocha Muniz. **Inquérito Nacional de Alimentação de 2017-2018 no Brasil**: implementação e análise. 2022. 93f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) -Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022. Disponível em:

<<https://www.btdt.uerj.br:8443/handle/1/18259>>

PETROVA, Ivanka et al. **Bioactive compounds and antioxidant activity of extracts from edible flowers of Punica granatum and Citrus aurantium**. Journal of Hygienic Engineering & Design, Plovdiv, v. 33, p. 121, 2020. Disponível em: <<https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2021/02/05.-JHED-Volume-33-FPP-Full-paper-Ivanka-Petrova.pdf>>.

SANTOS, Anabele Pires *et al.* **Comida, Memória e Afeto**: Minas Gerais 300 anos Belo Horizonte: Universidade Federal de Ouro Preto e a Universidade Federal de Viçosa; Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais

– Consea MG; Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª região – CRN9, 2021. 10 p. Disponível em: <<https://alimentacaosaudavel.org.br/biblioteca/publicacoes/comida-memoria-e-afeto-minas-gerais-300-anos/9197/>>

SENAC. **Chef Profissional**. 9.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017, p 2857-2858.

SENAC. **Manual prático de confeitaria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

SEGNIT, Niki. **Dicionário de sabores**: combinações, receitas e ideias para uma cozinha criativa. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2014.

TEIXEIRA, Flávia. **Aproveitamento de alimentos da agricultura familiar**: caracterização de geleia de laranja com adição de casca de laranja. 2019. 102f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Comunitário - Mestrado Interdisciplinar) -Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati-PR, 2019. Disponível em: <<http://tede.unicentro.br:8080/jspui/handle/jspui/1558>> Acesso em: 24 abr. 2024.

ZESTE.In: SENAC. **Chef Profissional**. 9.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017, p 2224.