

SABOR DAS AMÉRICAS: sobremesa elaborada através de insumos americanos

ROCHA, Sofia Oliveira¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; CAIAFA, Thiago Brandão.²

1 INTRODUÇÃO

As Américas sempre tiveram a culinária refletida em sua cultura, que já era forte anterior à chegada dos europeus, sendo utilizada pelos povos nativos como fonte de comércio, alianças, trocas culturais e até mesmo como demonstração de poder, já que a alimentação era de grande importância na conquista de povos inimigos. Apresentando grande diversidade, a história da América possuía tradições regionais bem distintas. Após o final do século XVI com a chegada dos imigrantes europeus que trouxeram suas próprias tradições, a culinária americana agregou algumas inovações de técnicas e se enriqueceu no contato com novas culturas e diferentes povos, por meio de experimentação, acrescentou novas camadas de complexidade a essa já diversificada América (CANTO, 2018).

A comida é uma expressão cultural em todas as suas formas, estando presente até na evolução da humanidade, instigando os seres à novas criações e formas de cultivo (MONTANARI, 2008). “A cultura alimentar cumpre a função de denominar o local e definir territórios, como se delimitasse fronteiras reais e simbólicas” (RODRIGUES; GUERRERO, 199?, on-line). Visto desse ponto, é possível identificar como a comida e seus insumos carregam a identidade de seus locais de origem, carregando consigo a originalidade de seu povo e as adversidades pelas quais passaram.

Segundo Canto (2018), a culinária das Américas é rica e apesar da influência dos colonizadores, sua raiz prevaleceu e, com o uso de seus insumos e conhecimentos junto da chegada de novas técnicas ela se formou diversa, complexa e saborosa. Com base nisso, como é possível juntar seus sabores diversos e autênticos em uma sobremesa? O objetivo deste trabalho é elaborar uma

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.

sobremesa empratada através de insumos comuns nas Américas a partir da confeitaria, que se propõem a valorizar tais sabores.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Esse trabalho visa apresentar originalidades e culturas das Américas, mostrando como o continente foi importante para a evolução da confeitaria contribuindo com seus insumos nativos, além de apresentar algumas peculiaridades gastronômicas de alguns países americanos e contextualizar o uso dos insumos escolhidos, valorizando seus sabores em uma sobremesa.

2.1 COZINHA DAS AMÉRICAS: IDENTIDADES E DIFERENCIAÇÕES

Segundo Garcia (1995) um sistema culinário é influenciado pelo meio natural no qual se encontra e, nele se incluem os recursos naturais presentes e o acréscimo de novos recursos a partir do contato entre diferentes povos. Por sua vez, a cozinha das Américas utiliza sua grande diversidade natural na construção de sua identidade gastronômica, que evidencia seus valores e sua rica cultura.

A América do Norte é composta somente por três países, no entanto, a diversidade entre eles é impressionante. Em razão dos diferentes climas que formam essa região, sua agricultura se tornou abundante e eclética, se adaptando entre os climas temperado, subtropical e oceânico, formando assim uma gastronomia variada que reflete a cultura e tradição de cada nação (CANTO, 2018).

No México, alimentos como milho, utilizado na produção de *tortillas*, feijões, sempre presentes em refeições principais e pimenta, símbolo da cozinha mexicana, são três elementos básicos e representam um denominador comum da alimentação nacional (KATZ, 2009). Encontradas em abundância no território mexicano, as pimentas são consumidas de diferentes formas como, frescas, secas, defumadas ou em conserva, assim como o milho, considerado o cereal principal da dieta mexicana, ambos presentes no dia a dia da população e contribuindo para a identidade culinária do país (MORA; AYALA, 2009).

A gastronomia dos Estados Unidos por sua vez, apesar de pré-julgada apenas como *fast food*, também apresenta tradições, proveniente de indígenas e ingleses, e seguiu rumos de preparos mais caseiros como *muffins*, tortas de frutas e

geleias, além das culinárias *cajun*³ e *creole*⁴ que refletem a criatividade e adaptação de diversos povos que formaram o país (CORRÊA, 2016).

A cozinha do centro da América apresenta peculiaridades de origem colonial, em Cuba se vê a influência espanhola e africana, na Jamaica, os efeitos resultantes da história revelam costumes herdados dos ingleses, como por exemplo, o chá acompanhado de bolos de frutas secas, já em algumas ilhas do Caribe transparece a influência francesa. A doçaria desses países transparece essa peculiaridade, no chocolate aromatizado com baunilha, no açúcar mascavo ou cristal e nas compotas, sorvetes e frutas de sucos tropicais (ROSA, 2004).

A cozinha sul americana apresenta grande diversidade por sua extensão geográfica, possuindo diferentes biomas como as terras amazônicas e a região dos andes. Devido aos diferentes recursos naturais, tal região agrega um valor gastronômico rico aos países presentes em tais biomas, a Bolívia apresenta uma gastronomia proveniente da mistura indígena e espanhola, utilizando pratos de cereais andinos, por exemplo a quinoa. Já o Chile se beneficia de seus recursos marinhos e é também reconhecido por sua produção de vinhos. O Peru apresenta a possibilidade de encontrar frutas de climas tropicais e também de climas temperados, as gastronomias uruguaia e argentina por sua vez são marcadas pelo grande consumo de carne. Portanto, essa região apresenta diferentes identidades devido aos diversos relevos (CANTO, 2018).

No Brasil, a diversidade também é enorme, tendo como base a alimentação dos indígenas, que consumiam raízes, como a mandioca, para diferentes preparos, havia também grande diversidade de peixes e as frutas como açaí, cupuaçu e o caju, cujo fruto e castanhas eram disputados. Além das influências nativas, a gastronomia brasileira também se fundiu com a de seus colonizadores, que com conhecimentos de cozinha mais enriquecida trouxeram novas formas de explorar a culinária. Não se pode esquecer que os negros trazidos ao Brasil eram portadores de conhecimentos ancestrais que eram aplicados nas hortas, além dos costumes e práticas na cozinha que foram transmitidos por gerações sucessivas (FERNANDES, 2020).

³ CAJUN: “Culinária do sul da Louisiana, Estados Unidos” (CORRÊA, 2016, p.148).

⁴ CREOLE: “A cozinha *creole* é uma soma de preparos doces e salgados inspirados na culinária das Antilhas. O termo refere-se especialmente à maneira de preparo de carnes, peixes, frutos do mar, vegetais e arroz. Em pratos doces, o rum marca a presença ao lado da baunilha e da banana” (CORRÊA, 2016, p. 148).

Por possuir território continental, o Brasil apresenta diferentes costumes dentro de suas terras, sendo até difícil definir somente uma culinária típica do país. A culinária do Norte, apresenta traços mais indígenas, pela predominância de florestas e rios, sua cozinha é marcada pelo uso de frutas e peixes, já na região Nordeste, há uso do coco, do dendê e é marcada por grande influência africana, a região Centro-Oeste engloba o Pantanal, com grandes criações de gado, influenciando a criação de pratos com carne e o Cerrado, com pratos como arroz com pequi, a região Sudeste é marcada pelo contraste entre as culinárias de Minas, Rio, Espírito Santo e São Paulo, por último a região Sul, muito marcada pelo consumo de carne, pinhão e pela influência italiana e germânica (CORRÊA, 2016).

2.2 INFLUÊNCIA DAS AMÉRICAS NA CONFEITARIA MUNDIAL

Segundo Mendes (2020), a confeitaria é praticamente uma ciência exata, visto que seus preparos são minuciosos e devem ser trabalhados com muita técnica e exatidão. Foi no século XX que os confeitores se separaram dos padeiros, fundando suas próprias confeitarias, a partir daí, a profissão se desenvolveu, criando assim produtos mais diversificados (GISSLEN, 2011).

A confeitaria tem seus primeiros registros datados do século I a.C, mas foi apenas no século XIV, com a expansão marítima e as expedições para o Oriente, que ela começou a se sofisticar, com a descoberta de novos ingredientes como o cacau, que foi uma verdadeira revolução no mundo dos doces e a cana-de-açúcar, que proporcionou o barateamento do açúcar, fazendo com que a confeitaria crescesse cada vez mais (SANTANA, 201?).

Para os europeus, o açúcar era um ingrediente caro e luxuoso, devido ao fato que, para chegar ao continente, esse produto passava por muitos locais, que acrescentavam taxas e impostos ao já elevado preço do insumo. Com a chegada na América, os europeus se depararam com um solo propício para o cultivo do açúcar, conseguindo assim reduzir seu custo. Quando novos acessos a esses ingredientes adentram ao Velho Mundo, a confeitaria se sofisticou, e já nos séculos XVII e XVIII, muitos dos preparos clássicos conhecidos hoje são produzidos, como, por exemplo, os folhados e as técnicas de refino do açúcar (GISSLEN, 2011).

O cacau, que deu origem ao chocolate, era cultivado por muitos povos da Mesoamérica, seu registro mais antigo é datado por volta de 1900 a.C, consumido

pelos Olmecas. Era um produto tão valorizado que os Astecas utilizavam como moeda e seus grãos eram comercializados rotineiramente e exigidos como tributo. Sua receita original era uma bebida amarga, proveniente da mistura de água com cacau moído, muitas vezes temperada com pimenta, milho, ervas e flores, foi em 1528 que o cacau foi levado a Espanha, e para aliviar o amargor eram adicionado açúcar, mel, baunilha, surgindo assim o chocolate adocicado (DOMINGUES, 2023).

A baunilha, considerada o ouro da confeitaria, é de origem americana, e é encontrada nas florestas da América Central e da Amazônia brasileira, tal especiaria famosa por seu sabor marcante e inconfundível aroma, está presente em variados preparos, após ser difundida na Europa, dividiu prateleiras, panelas e pratos com especiarias do Velho Mundo (BRACHT; CONCEIÇÃO; SANTOS, 2011).

As Américas abasteceram os continentes do Velho Mundo com seus produtos nativos, como a batata, o milho, feijões, amendoim, pimenta, tomate e cacau, tais produtos estavam entre as plantas que foram levadas ao leste cruzando o Atlântico, se tornando insumos valorizados no contexto europeu e asiático (DOMINGUES, 2023).

2.3 CONFEITARIA: DEFINIÇÃO E ELEMENTOS DO PRATO

O termo confeitaria nomeia a arte de fazer doces, bolos, tortas ou o local no qual esses produtos são vendidos, tais produtos podem ter base de massa folhada, massas doces, massa podre ou massa *choux* (CORRÊA, 2016). Os banquetes de açúcar viraram moda na corte italiana, consistiam em grandes mesas com doces de vários tipos servidos após o banquete salgado e, com sua popularização, a figura do mestre confeito se tornou tão importante que os nobres desejavam ter um profissional a seu dispor para decorar suas mesas com esculturas doces (SALDANHA, 2015).

O chocolate é um dos elementos utilizados no prato e está presente em dois tipos, meio amargo e branco. O chocolate meio amargo é composto por massa de cacau, pouca manteiga de cacau e pouco açúcar, já o chocolate branco não leva massa de cacau, apenas sua manteiga adicionada de açúcar e sólidos lácteos. Tal elemento é alvo de admiração mundial e está presente em vários preparos da confeitaria, seja como elemento principal, como por exemplo em bombons, seja

como artefato para adicionar sabor e cor a massas, como em bolos, *brownies* e tortas (COSTA *et al.*, 2018).

Nativas da América tropical, as pimentas são conhecidas há séculos. A pimenta dedo-de-moça pode ser utilizada de diferentes maneiras, como frescas, secas, em conserva ou picadas de forma grosseira, conhecida como pimenta calabresa. Tal insumo está presente em vários pratos mexicanos e é usada para temperar carnes, saladas, frutos do mar e por possuir picância média harmoniza bem com sobremesas preparadas com chocolate (NETO; FREIRE; LACERDA, 2019).

A castanha-do-pará, as nozes do Brasil, como é conhecida no exterior, é mencionada desde os primórdios da chegada dos europeus na América do Sul e possui várias formas de aproveitamento de suas sementes. Nativa da região amazônica, a castanha-do-pará é valorizada pelo seu sabor e é muito utilizada no acompanhamento de doces e na culinária no geral, sendo incorporada até mesmo em datas especiais no Hemisfério Norte, fazendo parte de receitas do dia de ação de graças e festividades natalinas (ALMEIDA, 2016).

O cupuaçu é fruto de uma árvore nativa da Amazônia, é uma fruta saborosa típica da região norte brasileira, muito encontrada nos estados do Amapá, Pará e Amazonas, é muito utilizada na culinária doce, azeda e agridoce pelos nativos amazonenses. Possuindo forte sabor, o cupuaçu é muito utilizado para fazer sorvetes, vitaminas e sucos (RISSI, 2019).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia adotada nesse estudo caracteriza-se por uma abordagem que combina pesquisa bibliográfica e pesquisa experimental. A pesquisa bibliográfica se fundamentou na análise de artigos científicos publicados em livros, revistas e meios eletrônicos proporcionando um embasamento teórico para a pesquisa experimental, que mostra a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos num prato que foi elaborado a partir de vários testes (VERGARA, 2013).

O prato apresentado é composto pelos elementos explicados a seguir: *brownie* de chocolate com pimenta, o *brownie* por ser uma receita originada nos Estados Unidos, acrescido de pimenta para representar o México; *sorbet* de cupuaçu, fruta nativa da região norte do Brasil; creme de chocolate branco assado,

valorizando o uso do chocolate, produzido através do cacau, fruto natural da América e *croustillan* de castanha do Pará, também nativa da região norte brasileira. Para os preparos foram feitas seis fichas técnicas que são apresentadas no decorrer deste tópico.

O prato foi submetido a uma série de testes práticos, a começar pelo creme de chocolate branco que inicialmente foi feito sem o processo de levar o chocolate ao forno, apenas no quarto e último teste tal processo foi incrementado. No início dos experimentos a proporção de gelatina utilizada para estabilidade do creme estava acima do necessário, sendo de 2,5 gramas de gelatina para 7,5 gramas de água, dessa forma, a hidratação não se fez de forma correta o que deixou sua consistência dura e sem cremosidade, diante do resultado falho, no segundo teste houve uma redução da quantidade de massa de gelatina, sendo utilizados 2 gramas de gelatina e 12 gramas de água, porém, o uso do leite fez com que o creme ficasse mais líquido, não atingindo o ponto de bico. No terceiro teste, foi retirado o leite, sendo utilizado apenas o creme de leite, assim após a refrigeração do creme, o mesmo foi batido na batedeira até atingir a consistência correta para confeito do prato. A caramelização do chocolate branco no último teste foi feita a fim de realçar sabor e agregar uma coloração mais bonita ao prato, a mesma foi executada no forno com temperatura de 120°C durante 10 a 15 minutos. As quantidades exatas e modo de preparo estão determinadas no quadro 1.

QUADRO 1 – Creme de chocolate branco

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Creme de chocolate branco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	350g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite 35%	125	g	
Gema	50	g	
Chocolate Branco	180	g	
Gelatina	2	g	
Água	12	g	
Açúcar refinado	22,5	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar a gelatina. 2. Bater as gemas com o açúcar. 3. Aquecer o creme de leite. 4. Pesar o chocolate em um recipiente. 5. Assar o chocolate em forno com temperatura baixa a 120°, por volta de 10 minutos. 			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer a têmpera dos ovos com o creme de leite. 			

Continua...

Continuação

2. Levar essa base ao fogo e aquecer a 83°.
3. Verter a mistura ainda quente no chocolate assado com a massa de gelatina e emulsionar.
4. Despejar em uma travessa, colocar um plástico em contato com o creme e levar para a geladeira.
5. Bater na batedeira após refrigerado, no momento que for utilizar.
6. Utilizar um saco de confeitar para decoração.

Fonte: A autora.

Para o *brownie* foram necessários três testes, o primeiro foi bem sucedido, apresentando harmonia, sem apresentar um sabor muito doce e ficando com a casquinha e textura corretas, mas, para o acréscimo da pimenta foi necessário um segundo teste, no qual a quantidade de pimenta estava correta, porém, sua distribuição pelo preparo não apresentou harmonia, estando mais presente em alguns pontos e ausente em outros. Para correção de tal questão foi proposta uma infusão da pimenta junto à manteiga utilizada no preparo, mas o uso da técnica fez com que o sabor da pimenta não estivesse presente, dessa forma, retornou-se ao preparo anterior, entretanto, a pimenta foi batida e peneirada com a intenção de ser possível sua melhor distribuição pelo *brownie*, como apresentado no quadro 2.

QUADRO 2 – Brownie de chocolate com pimenta

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Brownie de chocolate com pimenta		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	750g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	112	g	
Chocolate 40%	225	g	
Cacau	10,5	g	
Manteiga	165	g	
Açúcar cristal	202,5	g	
Açúcar mascavo	82,5	g	
Ovo	200	g	
Pimenta calabresa	0,5	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derreter o chocolate com a manteiga. 2. Bater os ovos com os açúcares em uma batedeira. 3. Bater a pimenta com um soquete e peneira-la. 			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verter a mistura dos ovos no chocolate e mexer com uma espátula com movimentos de baixo para cima. 2. Peneirar a farinha e o cacau na mistura dos líquidos e mexer com a espátula com movimentos de baixo para cima. 3. Finalizar com a pimenta e pedaços de chocolate. 4. Verter em uma forma untada com manteiga e cacau e levar ao forno a 180° por 40 minutos. 			

Fonte: A autora.

Para elaboração do *croustillant*, que é apresentado no quadro 5, foram necessários dois preparos, um deles é o *feuillefine*, apresentado no quadro 3, produzido para acrescentar crocância ao preparo, tendo seu primeiro teste bem sucedido, apresentando uma textura crocante e sendo formada uma folha bem fina, utilizando uma proporção de 1:1 de clara, açúcar, manteiga e farinha de trigo e submetida ao forno a 180°C por um total de 12 minutos até atingir aparência dourada.

QUADRO 3 - Feuillefine

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Feuillefine</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	57g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Clara	27	g	
Açúcar refinado	27	g	
Manteiga	27	g	Ponto de pomada
Farinha de trigo	27	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bater em um processador a clara com o açúcar. 2. Adicionar a manteiga e depois a farinha. 3. Transferir para um silpat e fazer uma camada bem fina. 4. Levar ao forno a 180° por 6 minutos, girar a forma e deixar por mais 6 minutos, até dourar. 5. Deixar esfriar e retirar do silpat. 			

Fonte: A autora.

Também utilizada para compor o *croustillant*, *praliné* de castanha do Pará foi bem sucedida utilizando a mesma proporção de açúcar e castanhas, que foram acrescentadas no açúcar derretido ainda quente e dispostas em um *silpat* para seu resfriamento. Após ligeiro descanso, a mistura foi vertida no processador e processada até formar uma pasta, como mostra o quadro 4.

QUADRO 4 – Praliné de castanha do Pará

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Praliné</i> de castanha do Pará		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	100g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha do Pará	50	g	
Açúcar	50	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer um caramelo seco. 2. Deligar o fogo e adicionar as castanhas nesse caramelo. 3. Deixar essa mistura esfriar e bater em um processador até obter uma pasta. 			

Fonte: A autora.

No desenvolvimento do *croustillant*, foram incluídos 20 gramas de *praliné* e 40 gramas de *feuilleline*, que foram integrados a 65 gramas de chocolate derretido, essa combinação atingiu as proporções ideais no primeiro teste. Ao incorporar a *praliné*, foi obtido um sabor que remete a notas de caramelo, resultante de seu preparo, tal componente foi utilizado para enriquecer o sabor do *croustillant*, já a adição do *feuilleline*, que se trata de um biscoito fino, foi escolhida para complementar a estrutura do preparo, trazendo mais crocância. A interação dos ingredientes resultou em uma placa que se destaca tanto no sabor, quanto na apresentação estética do prato. Com a realização do primeiro teste os objetivos propostos foram alcançados, apresentando a combinação das proporções ideais. O modo de preparo está detalhado no quadro 5.

QUADRO 5 – *Croustillant praliné* de castanha do Pará

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Croustillant praliné</i> de castanha do Pará		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	250g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate 40%	65	g	
Praliné de castanha do pará	20	g	
Feulletine	40	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Derreter o chocolate.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Misturar o chocolate, o feulletine e o praliné.			
2. Abrir a mistura em um silpat e levar para a geladeira.			
3. Cortar da forma que desejar após ser refrigerado.			

Fonte: A autora.

O *sorbet* de cupuaçu, conforme ilustrado no quadro 6, que apresenta as quantidades e o modo de preparo necessários para sua confecção, foi selecionado com intuito de proporcionar equilíbrio ao prato, possuindo acidez e frescor que contrastam de maneira eficaz com a doçura dos chocolates utilizados nos demais elementos. O primeiro teste foi bem sucedido, resultando um *sorbet* cremoso e estável, com uma textura aveludada. Foi utilizada uma polpa sem adição de açúcar, porém estabilizantes e açúcares como sacarose e glucose foram acrescentados no preparo a fim de manter a estrutura do produto e evitar a formação de cristais de gelo, uma vez que tais adições possuem temperaturas de congelamento e derretimento diferentes, garantindo sua estabilidade.

QUADRO 6 – Sorbet de cupuaçu

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sorbet de cupuaçu		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	500g		
Aluno(a)(s):	Sofia Oliveira Rocha		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polpa	300	g	
Água	150	g	
Sacarose	81	g	
Dextrose	18	g	
Glucose	24	g	Em pó
Inulina	9	g	
Neutro	3	g	
Limão	12	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar os ingredientes secos. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer a água a 84° e juntar aos secos. 2. Voltar a mistura para o fogo até atingir 84° novamente. 3. Fazer um banho maria invertido até o preparo atingir 4°. 4. Bater o preparo com a polpa de cupuaçu e o limão. 5. Levar a base para a sorveteira e bater até o ponto de sorbet e levar ao freezer para completar o processo. 			

Fonte: A autora.

Para o empratamento utilizou-se um prato com tonalidade mais clara, a fim de evidenciar as cores do preparo. Os elementos foram dispostos no prato de forma que quem o degustasse conseguisse experimentá-los separadamente ou combinando. O *brownie* foi modelado com aros redondos possuindo três diferentes tamanhos, que foram organizados verticalmente sobre o prato. Acompanhando sua disposição o creme foi acrescentado, utilizando um bico pétala para confeitar, fazendo um formato em zig-zag, o *sorbet* foi modelado como *quenelle*, a qual foram dispostas duas pelo prato e o *croustillant* foi quebrado em formatos aleatórios e foram apoiados junto ao *brownie*. Com essa disposição, o prato foi servido, o que mostra a figura 1.

FIGURA 1 - Sobremesa

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Com base na pesquisa bibliográfica e experimental, o objetivo do trabalho foi concluído, sendo possível desenvolver uma sobremesa reunindo os sabores diversos e autênticos utilizando insumos comuns das Américas através da confeitaria resultando em uma sobremesa equilibrada. A partir dos testes conduzidos foi possível perceber a harmonia entre os insumos, utilizando texturas que os destacaram.

A sobremesa destaca a sutileza do cupuaçu, fruto de origem amazônica, o uso da pimenta em pratos doces, representando a cultura mexicana, junto ao *brownie*, preparo de origem nos Estados Unidos, valorizando o chocolate, que vem do cacau, fruto de origem americana e a castanha do Pará, de origem brasileira. Ao reunir esses ingredientes em uma sobremesa, o presente trabalho cumpre sua proposta e contribui para a valorização de insumos presentes no continente americano.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, José Jonas. **A castanha-do-pará na Amazônia: entre o extrativismo e a domesticação**. São Paulo: Editora Paco e Littera, 2016.

BRACHT, Fabiano; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. A América conquista o mundo: uma história da disseminação das especiarias americanas a partir das viagens marítimas do século XVI. **Revista**

Brasileira de Pesquisa em Alimentos, Campo Mourão (PR), v. 2, n. 1, p. 11-16, 2011. Disponível em:

https://www.academia.edu/3665448/A_Am%C3%A9rica_conquista_o_mundo_uma_hist%C3%B3ria_da_dissemina%C3%A7%C3%A3o_das_especiarias_americanas_a_partir_das_viagens_mar%C3%ADtimas_do_s%C3%A9culo_XVI_America_conquers_the_World_A_History_of_spread_of_American_spices_from_the_navigations_of_the_sixteenth_century. Acesso em: 24 set. 2024

CANTO, Rodrigo Souza. **História e cultura da gastronomia internacional e oriental**. Londrina: Editora e Distribuidora S.A., 2018. [E-book]. Disponível em:

https://cm-kl-content.s3.amazonaws.com/201801/INTERATIVAS_2_0/HISTORIA_E_CULTURA_DA_GASTRONOMIA_INTERNACIONAL_E_ORIENTAL/U1/LIVRO_UNICO.pdf. Acesso em: 12 set. 2024.

CAJUN in CORRÊA, Myrna. **Dicionário de Gastronomia**. São Paulo, Matrix Editora, 2016, p. 148.

CORRÊA, Myrna. **Dicionário de Gastronomia**. São Paulo, Matrix Editora, 2016.

COSTA, Diego Rodrigues *et al.* **Manual prático de confeitaria Senac**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

CREOLE in CORRÊA, Myrna. **Dicionário de Gastronomia**. São Paulo, Matrix Editora, 2016, p. 148.

DOMINGUES, Joelza Ester. As grandes navegações e a migração dos alimentos pelos mares. **Ensinar História**. 2023. Disponível em:

<https://ensinarhistoria.com.br/as-grandes-navegacoes-e-a-migracao-dos-alimentos-pelos-mares/>. Acesso em :10 out 2024.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2020.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. **Revista de Nutrição**. [s.l.], v.8, n.2, p. 233, 1995. Disponível em:

<https://periodicos.puc-campinas.edu.br/nutricao/article/view/9911>. Acesso em: 10 out. 2024.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5.ed. Barueri: Manole, 2011.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário?. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25, 2009. Disponível em:

<https://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/8319>. Acesso em: 10 out. 2024.

MENDES, Maiara Pereira. **Panificação e Confeitaria**. São Paulo: Editora: Senac, 2020. [E-book]. Disponível em: <https://moodle.ead.unipar.br/materiais/webflow/panificacao-e-confeitaria/documents/panificacao-e-confeitaria.pdf>. Acesso em: 26 set. 2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORA, Mônica Medina; AYALA, Angeles. **Cozinha Mexicana**. Imperatriz: Editora Marco Zero, 2009.

RODRIGUES, Antônio E.M; GUERRERO, Enrique Raul. **Gastronomia e Culinária. Portal Contemporâneo da América Latina e Caribe**. [199?]. Disponível em: <https://sites.usp.br/portalatinoamericano/es-espanol-gastronomia-y-culinaria>. Acesso em: 12 set. 2024.

NETO, Nelusko Linguanotto; FREIRE, Renato; LACERDA, Isabel. **Misturando sabores: receitas e harmonização de ervas e especiarias**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019. [E-book]. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Misturando_sabores/FBmsDwAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=0. Acesso em: 18 out. 2024.

RISSI, Lúcia Helena. **Frutas, legumes, verduras, condimentos e chás**. São Paulo. Editora Clube de Autores, 2019. [E-book]. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/Frutas_Legumes_Verduras_Condimentos_E_Ch/yZKEAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=0. Acesso em: 18 out. 2024.

ROSA, Belluzzo. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

SALDANHA, Roberta Malta. **Histórias, lendas e curiosidades da confeitaria e suas receitas**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2015.

SANTANA, Victor Hugo da Silva. **A ciência por trás da confeitaria e panificação**. São Paulo: Editora Senac, [201?]. [E-book]. Disponível em: <https://hotmart.com/pt-br/marketplace/produtos/a-ciencia-por-tras-da-confeitaria-e-panificacao/T42495046P>. Acesso em: 24 set. 2024.

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