

## QUEIJO, CAFÉ E MINAS: a união na gastronomia

OLIVEIRA, Ana Beatriz Cabral<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SOUZA, Patricia Rodrigues Rezende de; IBRAHIM, Marianna de Alencar e Souza.<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia mineira é reconhecida nacional e internacionalmente, sendo regada por diversos elementos, que juntos compõem uma linda tradição. O governo de Minas Gerais estabeleceu no ano de 2012 que em todo dia 5 de julho seria comemorado o Dia da Gastronomia Mineira, uma homenagem ao autor do primeiro livro dedicado a gastronomia mineira, Eduardo Frieiro, nascido na mesma data (SEBRAE, 2023).

Entre os produtos que compõem a Gastronomia Mineira está o queijo.

O queijo integra a identidade cultural de Minas Gerais. Mais do que um alimento, é símbolo da tradição e tem importante contribuição para o desenvolvimento do estado. A produção queijeira é parte fundamental da economia local em muitas regiões de Minas, envolvendo não apenas os produtores, mas criadores de gado e outros setores. Feitos artesanalmente há séculos, os queijos mineiros representam o trabalho dedicado de gerações de produtores, que vêm aprimorando técnicas e investindo em capacitação. O resultado são sabores e qualidade cada vez mais reconhecidos dentro e fora do país (TEIXEIRA, 2024, *on-line*).

Acredita-se que o crescimento da produção de queijos mineiros tenha começado no início do século XVIII, com a chegada dos portugueses, a exploração do ouro e, conseqüentemente, com a necessidade de alimentos (TEIXEIRA, 2024). A partir do século XX inicia-se um processo de modernização da atividade rural, com isso, a agroindústria introduz a produção de queijo pasteurizado em larga escala no mercado, alterando o padrão de um alimento que, até então, era produzido apenas de maneira artesanal (EÇA *et al.*, 2022).

Entretanto, após movimentos de preservação, o modo artesanal de fabricação do queijo mineiro foi considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 2008, o que contribuiu para a valorização dos produtores locais e para a circulação do produto (TEIXEIRA, 2024).

---

<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.

Diante disso, como o Queijo Minas Artesanal (QMA) pode ser unido a outro produto que transmite a essência mineira? O trabalho teve como objetivo criar um prato contemporâneo, utilizando alguns ingredientes mineiros, de forma a valorizar o Queijo Minas Artesanal e a cozinha mineira. O elemento escolhido para essa união foi o café, com isso, será realizada a produção de um QMA e o seu processo de cura com o pó da bebida, unindo dois elementos muito significativos em Minas Gerais. O prato utilizará esse queijo como subproduto de uma *mousseline*<sup>3</sup>, feita com batata baroa, que será acompanhado de um molho com *demi-glace*<sup>4</sup> e geleia de maçã com café, *denver steak*<sup>5</sup> selado, cebola *brulée*<sup>6</sup> e brócolis branqueado.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para uma melhor contextualização do tema, o presente trabalho está dividido em três partes: a identidade do Queijo Minas Artesanal, o processo de maturação do Queijo Minas e gastronomia mineira: do tradicional ao contemporâneo.

### 2.1 A IDENTIDADE DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

O estado de Minas Gerais apresenta grande extensão territorial e a classificação das variedades de QMA, do ponto de vista regional, reflete uma tradição de origem francesa, onde as características sensoriais do produto estão vinculadas aos elementos naturais, à geografia e às práticas produtivas de suas localidades originárias (EÇA *et al.*, 2022).

Ciente de tamanha relevância deste alimento, atualmente existem 15 regiões identificadas e reconhecidas como produtoras de queijos artesanais no território do estado. Dez são regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA) – Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca – e cinco produtoras de outros tipos de queijos artesanais mineiros (além do QMA) – Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral do Norte de Minas, Vale do

---

<sup>3</sup> *Mousseline*: Molho feito adicionando-se creme de leite batido (SENAC, 2017, p. 2906).

<sup>4</sup> *Demi-glace*: Mistura de iguais proporções de funfo escuro e molho escuro que foi reduzido a metade (SENAC, 2017, p. 2883).

<sup>5</sup> *Denver steak*: Peça do dianteiro do boi, retirada do acém (TV CENTRO AMÉRICA, 2022).

<sup>6</sup> Cebola *brulée*: Cebola cortada ao meio e levada para queimar sua superfície (MOTA, 2023, p. 20).

Jequitinhonha e Vale do Suaçuí (MINAS GERAIS, 2020?, *on-line*).

O processo produtivo dos alimentos envolve o modo de fazer, técnicas e tecnologias que distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. O queijo adquiriu, durante seu processo histórico, uma grande variedade de estudos, principalmente em caráter artesanal, na busca de sua preservação como identidade regional (MENESES, 2006).

De acordo com o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), em seu art.10º:

[...] padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade; [...] qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos (BRASIL, 2017, p. 3-4).

O processamento do Queijo Minas Artesanal abre oportunidades para as unidades de pequena escala, como os estabelecimentos rurais da agricultura familiar. A fabricação ocorre logo após a ordenha e não há necessidade de tratamento térmico, permitindo o não investimento em caldeiras, pasteurizadores e outras estruturas. Esses aspectos diminuem os custos de implantação das queijarias (CHAVES; MONTEIRO; MACHADO, 2023).

Oficialmente, de acordo com a legislação mineira (Lei Estadual – MG - 20.549/2012 em seu Art. 4º):

O processo de produção do queijo minas artesanal compreende as seguintes fases: I filtração do leite; II adição de cultura láctica e coalho; III coagulação; IV corte da coalhada; V mexedura; VI dessoragem; VII enformagem; VIII prensagem manual; IX salga seca; X maturação (MINAS GERAIS, 2012, *on-line*).

A produção e a venda deste produto dinamiza e desenvolve o comércio dos municípios e do estado, permitindo que o agricultor permaneça no campo, gerando oportunidades e valorizando a cultura e tradição do estado (MINAS GERAIS, 2020?).

## 2.2 PROCESSO DE MATURAÇÃO DO QUEIJO MINAS

A fabricação do queijo até o início do processo de maturação leva, em média, três dias, iniciando a coagulação do leite recém-ordenhado com adição do coalho e do pingo no primeiro dia. O controle dos processos é importante para que se obtenha um produto com as características desejadas e tradicionais (CHAVES; MONTEIRO; MACHADO, 2023).

No processo de maturação, os queijos são armazenados para que os microrganismos presentes no alimento e ambiente transformem suas características através do tempo. Durante o processo, as bactérias nocivas não conseguem se proliferar, graças a microbiota benéfica presente no queijo, que atua na produção de bacteriocinas, garantindo um nível mais elevado de segurança alimentar (EÇA *et al.*, 2022).

A maturação é tradicionalmente feita na madeira e existem alguns fatores que justificam seu uso como prateleiras na produção. Este material possui propriedades higroscópicas (porosidade). Para o segmento, o uso desse material é imprescindível e um fator decisivo para a qualidade dos queijos elaborados, desempenhando dois papéis importantes na maturação de queijos com casca (MOURÃO, 2019).

Estimula a ecologia microbiana da casca do queijo, pela formação de biofilmes. A superfície da madeira apresenta estrutura porosa, que permite o desenvolvimento de colônias microbianas, conhecidas por biofilmes. Sua natureza é determinada pela microflora, sob influência do tipo de queijo, além da frequência e condições de limpeza da madeira [...]. Ocorre um intercâmbio hídrico entre a casca do queijo, a madeira e o ambiente em que se encontram, contribuindo para o ajuste da umidade nestes três meios. É muito difícil substituir na prática a madeira e seu fascinante papel no equilíbrio da umidade e formação da casca do queijo (MOURÃO, 2019, *on-line*).

Esse processo é responsável por alterações marcantes na cor, textura, sabor, aroma e consistência do queijo, fatores esses que são muito importantes no resultado final do produto (EÇA *et al.*, 2022).

## 2.3 GASTRONOMIA MINEIRA: DO TRADICIONAL AO CONTEMPORÂNEO

A culinária mineira é muito ligada a tradição familiar e aos costumes passados de geração para geração, porém se engana quem pensa que ela não

está aberta a inovações. Ela é resultado da união de culturas, como indígena, africana e portuguesa, o que permite a fusão de diversos ingredientes. Essa prática e a diversidade carregam consigo memórias afetivas que confortam e provocam sensações únicas em quem consome a comida mineira (BATISTA; BERTOLDO; LAMOUNIER, 2019).

A recepção de pessoas permitiu a circulação de conhecimentos, histórias e hábitos. Assim, a alimentação transcende a função biológica, tornando-se uma ponte entre diferentes experiências e culturas (BRILLAT-SAVARIN, 2001).

O Queijo Minas Artesanal é amplamente utilizado na cozinha mineira tradicional, compondo pratos que fazem parte do cotidiano dos mineiros. Enquanto isso, a gastronomia contemporânea busca uma valorização de insumos locais e artesanais, além de estar sempre aberta a novos sabores. Esse cenário permite a elaboração de pratos contemporâneos com o queijo mineiro. A culinária contemporânea não está estrita a ingredientes e técnicas de uma região específica, ela traz consigo a inovação, proporcionando a percepção de novos sabores (RIBEIRO; CABRAL, 2019).

[...] poderíamos entender a comida contemporânea como aquela que dialoga com o passado no presente. Não é nostálgica. Não paralisa o tempo. Cria curtos-circuitos, é inventiva. Tem memória, mas também muita técnica e conhecimento. Tem a delicadeza de não tentar colar blocos reminiscentes inteiros, mas, sim, ir reconhecendo o frescor das descobertas e incorporá-las às velhas e sábias práticas culinárias. Talvez em sintonia com o que o sofrido poeta diaspórico (mas absolutamente moderno!) Luís de Camões já alertava sobre o lugar decisivo do devir na vida humana: 'Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,/ Muda-se o ser, muda-se a confiança: / Todo o mundo é composto de mudança,/ Tomando sempre novas qualidades' (SEDLMAYER, 2020, p. 90 , grifo da autora).

A comida mineira não precisa permanecer imutável para ser considerada tradicional, a tradição está ligada a construção cultural, sendo sempre transmitida através das gerações ao longo dos anos. O contemporâneo traz a possibilidade de iluminar o presente com os elementos e conhecimentos do passado (SEDLMAYER, 2020).

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

O presente trabalho foi elaborado a partir de metodologia de pesquisa bibliográfica e pesquisa experimental. A pesquisa bibliográfica firmou-se utilizando

de artigos científicos, revistas e livros, publicados tanto em meios eletrônicos quanto físicos, com o objetivo de fornecer cognição teórica e apontar o estado atual do conhecimento sobre o tema. A pesquisa experimental envolveu a elaboração de um prato, permitindo a aplicação prática das técnicas estudadas na teoria. O processo envolveu a observação, teste e análise dos resultados, dominando as variáveis, com o objetivo de instituir as condições necessárias para o resultado do estudo, com o pesquisador e autor do presente trabalho atuando ativamente na investigação (GIL, 2022).

O prato elaborado e estudado consiste em uma *mousseline* de batata-baroa saborizada com Queijo Minas Artesanal curado em café, brócolis branqueado, *denver steak* selado, conserva de grão de mostarda, cebola *brulée* e molho de *demi-glace* com geleia de café com maçã. O nome escolhido para o prato, **Queijo, Café e Minas**, reflete uma conexão simbólica com a cultura e a tradição mineira, destacando insumos emblemáticos do estado, como o queijo artesanal e o café, que remetem ao cotidiano e à gastronomia regional.

Para o desenvolvimento do prato **Queijo, Café e Minas**, foram criadas sete fichas técnicas detalhadas, que são apresentadas ao longo deste tópico. Cada ficha técnica foi elaborada com o intuito de garantir precisão no preparo e harmonização dos elementos. O processo prático envolveu diversas etapas de experimentação, com ajustes contínuos para aprimorar a textura, o sabor e a apresentação do prato.

A *mousseline* de batata-baroa, transforma um ingrediente típico brasileiro em uma preparação sofisticada e de textura aveludada, enriquecida com Queijo Minas Artesanal curado em café. Essa combinação não apenas enaltece o sabor característico do queijo mineiro, mas também demonstra inovação ao utilizá-lo como um elemento de fusão entre o tradicional e o moderno.

A presença de elementos como a conserva de grãos de mostarda e o molho *demi-glace* também exemplificam a influência da gastronomia contemporânea.

O período de testes em sala se iniciou com a produção do Queijo Minas Artesanal, que precisou ser repetida mais duas vezes fora do ambiente acadêmico. Os três queijos foram produzidos com a mesma receita, mas alterações no processo de produção fizeram com que os resultados fossem diferentes.

No primeiro queijo, o corte da massa foi pequeno, seguido de uma mexedura intensa e uma prensagem excessiva. Esses fatores resultaram em uma

maior perda de umidade durante o processo, o que comprometeu a cremosidade característica do queijo Minas. O resultado foi um queijo com textura seca e quebradiça, diferente do perfil tradicionalmente esperado. Ajustar essas etapas, reduzindo a intensidade da mexedura e a pressão aplicada, foi essencial para alcançar um equilíbrio ideal entre firmeza e maciez.

Na segunda tentativa a mexedura foi menos intensa e foi feita a prensagem manual dentro da própria forma, deixando o queijo mais firme e encorpado. O processo de cura se iniciou com a imersão do queijo em café coado durante dois dias, mas após esse tempo ele apresentou furos e uma coloração esbranquiçada, possivelmente devido a um desequilíbrio no ambiente de cura. O processo de produção foi repetido, mas dessa vez o queijo foi coberto por pó de café e curado em uma tábua de madeira, resultando no utilizado no prato.

**QUADRO 1** - Ficha técnica do Queijo Minas Artesanal curado em café

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Queijo Minas Artesanal curado em café		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	4 de 50g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Leite Fresco	4000	mL	
Sal	50	g	
Coalho	1,2	mL	Vide a embalagem
Sal (salga)	100	g	40 a 120 g/kg de massa
Pingo	20	mL	
Pó de café	30	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Separar todos os ingredientes e pesar.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Com o leite ainda morno adicionar o pingo e o coalho e deixar descansar de 40 a 50 minutos;			
2. Realizar o corte da massa e deixar descansar por 10 minutos;			
3. Mexer com uma pá com movimentos lentos por 2 minutos e deixar em repouso, decantando;			
4. Retirar o soro;			
5. Adicionar a massa em uma forma e realizar a prensagem manual;			
6. Adicionar metade do sal para a salga, virar após 12 horas e repetir o processo;			
7. Desenformar o queijo, secar, adicionar o pó de café em volta e fazer o processo de cura em tábua de madeira em ambiente controlado por no mínimo 17 dias, virando diariamente.			

Fonte: A autora.

O molho precisou também ser repetido algumas vezes. Desde o início a

ideia era criar um molho que trouxesse umidade e dulçor para o prato, criando um contraste com os outros elementos. Na primeira tentativa foi utilizado apenas 150mL de café coado em filtro, reduzido com 10g de açúcar mascavo em fogo baixo, o que deixou o sabor muito doce e forte devido ao grande tempo de aquecimento para atingir o ponto. A segunda tentativa resultou no molho final, onde uma geleia de café com maçã, feita em casa, foi incorporada numa *demi-glace* e reduzida em fogo baixo.

Durante o processo de aprimoramento, foi testada a técnica de infusão de grãos de café torrados diretamente no caldo. Essa abordagem proporcionou um sabor mais equilibrado e complexo de café, adicionando um leve amargor que complementou o dulçor do molho sem torná-lo enjoativo. Os grãos foram adicionados ao caldo durante sua redução, permitindo que suas características aromáticas fossem extraídas de forma gradual, sem sobrecarregar o molho.

A *demi-glace* foi feita a partir da redução lenta de um caldo de carne escuro, com elementos aromáticos, o que trouxe uma textura encorpada e muitos sabores. A combinação da geleia trouxe mais sabor de café, dulçor e notas de rapadura.

**QUADRO 2** - Ficha técnica do molho com *demi-glace* e geleia de café com maçã.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Molho com <i>demi-glace</i> e geleia de café com maçã		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	1 de 100g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<i>Demi-glace</i> com café	200	g	
Geleia de café com maçã	40	g	
Sal	5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Separar os ingredientes e pesar.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Colocar metade da <i>demi-glace</i> em uma panela em fogo baixo e deixar ferver;			
2. Adicionar a geleia e incorporar o restante da <i>demi-glace</i> aos poucos, sempre mexendo;			
3. Finalizar adicionando o sal.			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>O molho deve apresentar cremosidade e brilho.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

A geleia de maçã com café foi produzida com o intuito de ser utilizada como



molho. O resultado da geleia foi um preparo doce, onde o amargor do café foi suavizado pelo açúcar mascavo, que adicionou notas caramelizadas de rapadura e um leve toque de melaço, criando um equilíbrio.

A geleia foi preparada com o café coado, que apresenta grande concentração de água e, por isso, é muito líquido. Para que fosse atingida a textura de geleia, foi necessária a adição do limão e da maçã, que devido a sua neutralidade permitiu com que a fruta principal, o café, se destacasse no preparo.

**QUADRO 3** - Ficha técnica da geleia de café com maçã.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Geleia de café com maçã		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	1 de 250g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Açúcar mascavo	300	g	
Maçã	1	unid.	
Café coado	240	mL	
Limão	35	mL	
Água	360	mL	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar os ingredientes e pesar;</li> <li>2. Higienizar a maçã e o limão;</li> <li>3. Cortar a maçã em cubos e retirar as sementes.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar em uma panela a maçã e a água e levar ao fogo até a maçã cozinhar;</li> <li>2. Bater a maçã cozinha e voltar para a panela;</li> <li>3. Adicionar o açúcar mascavo, o café coado e o limão e mexer;</li> <li>4. Levar ao fogo até atingir ponto de geleia.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A geleia vai estar no ponto quando não escorrer da colher.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

Inicialmente, utilizou-se o bife ancho, que apresentou um resultado satisfatório, embora tenham sido observadas diferenças na textura do corte. Diante disso, optou-se pelo *denver steak*, conhecido por sua maciez e sabor marcante, resultado do marmoreio equilibrado presente em suas fibras.

A cebola *brulée* foi responsável por contribuir visualmente para o prato, com o molho dentro de suas pétalas, e por trazer mais sabor. A cebola foi caramelizada na borra deixada pela carne na panela, absorvendo os resíduos deixados pela

proteína, realçando o sabor da cebola, neutralizando sua picância e a deixando levemente defumada.

**QUADRO 4** - Ficha técnica do *denver* steak selado na frigideira e cebola *brulée*.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Denver steak</i> selado na frigideira e cebola <i>brulée</i>		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	6 de 50g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<i>Denver steak</i>	400	g	
Tomilho	1	unid.	
Cebola	100	g	
Sal	10	g	
Manteiga	50	g	
Óleo de soja	50	mL	
Pimenta do reino	10	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar os ingredientes e pesar;</li> <li>2. Higienizar o tomilho;</li> <li>3. Temperar a carne com sal e pimenta do reino;</li> <li>4. Cortar as cebolas ao meio.</li> </ol> <p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar a manteiga, o óleo, o alho e o tomilho em uma frigideira e levar para aquecer;</li> <li>2. Com a frigideira quente colocar a carne e virar de lado de acordo com a necessidade até chegar ao ponto desejado;</li> <li>3. Com a frigideira ainda ligada, colocar as cebolas com os centros virados para a frigideira e deixar tostar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A carne deve estar dourada por fora. Para evitar que o suco saia, deixe-a descansar por alguns minutos.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

O brócolis escolhido para o preparo foi o Ramoso, uma variedade que se destaca por seu formato mais alongado em comparação ao brócolis comum, conferindo um tamanho maior e mais imponente.

O processo de branqueamento foi utilizado para preservar a cor verde intensa do brócolis e manter sua textura firme. Esse procedimento consistiu em submeter o vegetal a um breve cozimento de dois minutos em água fervente, seguido de um choque térmico em água gelada, que interrompe o processo de cozimento.

Dessa forma, o brócolis manteve suas características visuais, com a cor

vibrante e a crocância, além de garantir maior durabilidade e frescor ao prato, contribuindo para o equilíbrio de texturas e sabores na composição final.

**QUADRO 5** - Ficha técnica do brócolis branqueado.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Brócolis branqueado		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	4 de 50g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Brócolis	200	g	
Sal	5	g	
Azeite	10	mL	
Água	2000	mL	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar o brócolis;</li> <li>2. Cortar o brócolis no tamanho desejado;</li> <li>3. Aquecer 1 litro de água até ferver;</li> <li>4. Colocar 1 litro de água gelada em um recipiente.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar o brócolis na água quente por 2 minutos;</li> <li>2. Retirar da água quente e mergulhar na água gelada por 1 minuto;</li> <li>3. Finalizar com o sal e o azeite.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O branqueamento conserva a cor viva dos alimentos.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

A ideia inicial do trabalho era produzir um *aligot* de batata baroa, um prato clássico, utilizando o queijo curado em café, que seria combinado para criar uma textura cremosa e sabor marcante. No entanto, ao longo do preparo, percebeu-se que a mistura não atingiu a consistência esperada, ficando longe da textura elástica e suave desejada para o *aligot*. Diante desse impasse, decidiu-se por uma alternativa mais apropriada, a preparação de uma *mousseline* de batata baroa, saborizada com o queijo curado em café.

Para a produção da *mousseline* foi necessário diminuir a proporção de queijo em relação a batata baroa. Ela apresentou uma consistência homogênea e delicadamente aerada, o que resultou em uma textura suave. Isso foi alcançado por meio da incorporação cuidadosa do creme de leite, que conferiu ao prato leveza, ao mesmo tempo em que realçou os sabores. O resultado foi um prato que

equilibrava perfeitamente suavidade e intensidade de sabor, destacando os ingredientes de maneira sutil e sofisticada.

A *mousseline*, portanto, cumpriu o objetivo de oferecer uma alternativa que não apenas contornou o problema da textura, mas também entregou um prato elegante e equilibrado, que encantou pelo sabor e apresentação.

**QUADRO 6** – Ficha técnica da *mousseline* de batata baroa com Queijo Minas curado em café.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Mousseline</i> de batata baroa com queijo curado		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1 de 300g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Batata baroa	200	g	
Creme de leite fresco ou UHT	300	mL	
Queijo Minas curado em café	30	g	
Alho	15	g	
Noz-moscada	5	g	
Sal	10	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar todos os ingredientes e pesar;</li> <li>2. Higienizar a batata baroa e o alho;</li> <li>3. Descascar o alho e ralar o queijo.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar a batata baroa com a casca e o alho descascado em 1 litro de água, deixar esfriar até conseguir descascar;</li> <li>2. Amassar as batatas junto do alho e passar pela peneira;</li> <li>3. Colocar o creme de leite em uma panela e levar ao fogo médio até ferver;</li> <li>4. Retirar o creme de leite do fogo e adicionar a noz-moscada;</li> <li>5. Adicionar o queijo e a batata baroa aos poucos, com o auxílio de um mixer, até incorporar todos os ingredientes;</li> <li>6. Finalizar adicionando o sal.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A <i>mousseline</i> deve apresentar textura lisa e ser servido imediatamente.</li> </ul>			

Fonte: A autora.

A produção da conserva foi simples e rápida, sem a necessidade de repetições, o que contribuiu para sua praticidade no preparo do prato. Ao ser adicionada ao prato, a conserva trouxe não apenas um toque de acidez, mas também um brilho visual que elevou a apresentação da refeição, conferindo-lhe uma aparência vibrante e sofisticada. A acidez da conserva desempenhou um papel crucial na harmonização geral do prato, equilibrando a suavidade da

*mousseline* de batata baroa, criando um contraste agradável ao paladar. O uso da conserva, portanto, não apenas acrescentou sofisticação e beleza, mas também teve um papel fundamental na construção de um equilíbrio de sabores, tornando o prato mais interessante e bem estruturado.

**QUADRO 7** - Ficha técnica da conserva de grão de mostarda.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Conserva de grão de mostarda		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	1 de 300g		
Aluno(a)(s):	Ana Beatriz Cabral de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Grão de mostarda	250	g	
Sal	10	g	
Vinagre	375	mL	
Água	375	mL	
Açúcar	125	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar todos os ingredientes e pesar.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juntar todos os ingredientes em uma panela e cozinhar por 45 minutos em fogo baixo. Caso seque, acrescentar água;</li> <li>2. Colocar em um vidro esterilizado e fechado.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

Para o empratamento (Figura 8), foi escolhido um prato de cerâmica com fundo na cor areia e borda marrom, para criar um contraste visual que destacasse as cores vibrantes presentes, como o verde do brócolis, o marrom da carne e o amarelo da *mousseline* e da conserva. A *mousseline* de batata baroa foi colocada cuidadosamente no centro, criando uma base suave e cremosa, enquanto a carne foi posicionada ao lado desta, de forma estratégica, para valorizar tanto o sabor quanto a aparência desses dois ingredientes principais, que se destacavam pela textura e pelos sabores intensos.

O brócolis e a cebola brulée foram posicionados de maneira alternada ao redor dos elementos centrais, não apenas para compor visualmente, mas também para adicionar volume ao prato.

O molho foi servido delicadamente sobre a carne, escorrendo pelas laterais de maneira controlada. Ele também foi adicionado dentro da cebola, preenchendo

seu interior e criando profundidade, o que conferiu ao prato uma sensação de maior complexidade e sofisticação.

Por fim, a conserva de grão de mostarda foi posicionada sobre a carne, proporcionando um toque final de cor vibrante, formato interessante e um pouco mais de altura.

**FIGURA 1** - Prato Leite, Café e Minas



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

#### **4 CONCLUSÃO**

O presente trabalho teve como objetivo criar um prato contemporâneo, utilizando de alguns ingredientes presentes no cotidiano dos mineiros, buscando valorizar o Queijo Minas Artesanal e a cozinha mineira. Com base nesse estudo foi possível realizar a produção de um QMA curado em pó de café, que quando utilizado na *mousseline* de batata baroa resultou em um prato repleto de técnicas e sabores. A pesquisa apresentou os processos e a essência deste alimento tão presente em Minas.

Esta pesquisa deixou clara a diversidade de sabores e saberes presentes em Minas Gerais, em especial na fabricação de queijos, mostrando que cada região produz resultados diferentes e únicos. O trabalho apresentou a importância e a

riqueza deste meio de fazer, passado através de gerações e a possibilidade de transformar pratos e elementos regionais em pratos contemporâneos utilizando técnicas apropriadas.

## REFERÊNCIAS

BATISTA, Joinglis Rosa; BERTOLDO, Monique Campos; LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira. **Dos sabores aos saberes: discussões acerca da gastronomia em Belo Horizonte e Minas Gerais**, Belo Horizonte: Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte, 2019. Disponível em: [https://portalbelohorizonte.com.br/sites/default/files/arquivos/gastronomia/livrogastro\\_nomia\\_sabores-e-saberes\\_livro-digital\\_belotur.pdf](https://portalbelohorizonte.com.br/sites/default/files/arquivos/gastronomia/livrogastro_nomia_sabores-e-saberes_livro-digital_belotur.pdf) Acesso em: 24 out. 2024.

BRASIL. Lei Nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2018. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm) Acesso em: 29 out. 2024.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **Fisiología Del Gusto**. Barcelona: Editorial Óptima, 2001. Disponível em: [file:///C:/Users/55329/Downloads/toaz.info-brillat-savarin-fisiologia-del-gusto-pr\\_0f4c9db633f6ee9d775278879a882149.pdf](file:///C:/Users/55329/Downloads/toaz.info-brillat-savarin-fisiologia-del-gusto-pr_0f4c9db633f6ee9d775278879a882149.pdf). Acesso em: 24 out. 2024.

CEBOLA BRULÉE. In: MOTA, Robson Nascimento da. **Mirepoix: extração e estruturação de aromáticos voláteis para uso gastronômico**. 2023. 106f. Tese (doutorado em Biotecnologia)–Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2023, p. 20. Disponível em: [file:///C:/Users/55329/Downloads/2023\\_tese\\_rnmota.pdf](file:///C:/Users/55329/Downloads/2023_tese_rnmota.pdf) Acesso em: 29 out. 2024.

CHAVES, Ana Carolina Sampaio Doria; MONTEIRO, Rodrigo Paranhos; MACHADO, Roberto Luiz Pires. **Queijo Minas Artesanal: Valorizando a Agroindústria Familiar**. Brasília: EMBRAPA, 2018. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/199625/1/Livro-Queijo-Minas-Artesanal-Ainfo.pdf>. Acesso em: 24 out. 2024.

DEMI-GLACE. In: SENAC. Chef Profissional. 9.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017, p 2883.

DENVER STEAK. In: TV CENTRO AMÉRICA. **Dia do Churrasco**: chef ensina receita de denver steak com crosta de parmesão. Mato Grosso: TV Centro América, 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2022/04/24/dia-do-churrasco-chef-ensina-receita-de-denver-steak-com-crosta-de-parmesao.ghtml> Acesso em: 29 out. 2024.

EÇA, Renan Gueiros de Moura *et. al.* **Queijo Minas Artesanal: Gosto e Território**.

Belo Horizonte: SENAC, 2022. Disponível em: <https://www.mg.senac.br/Publicacoes/cartilha-queijo- artesanal.pdf>. Acesso em: 24 out. 2024.

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

MENESES, José Newton Coelho. **Queijo Artesanal de Minas**: Patrimônio Cultural do Brasil. Belo Horizonte: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_modos\\_fazer\\_queijo\\_minas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf). Acesso em: 29 out. 2024.

MINAS GERAIS (Estado). Lei n. 20.549, de 18 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. **Diário do Executivo**, Belo Horizonte, 2012. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/completa/completa.html?tipo=LEI&num=20549&comp=&ano=2012> Acesso em: 29 out. 2024.

MINAS GERAIS. **Queijos Artesanais**. Belo Horizonte: [s.l.], [2020?]. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/agricultura/pagina/servicos/queijos-artesanais> Acesso em: 29 out. 2024.

MOURÃO, Fernão. Uso de madeiras na maturação do queijo (Parte 1). **Queijo coalho Brasil**, [s.l.], 25 jul. 2019, *on-line*. Disponível em: <https://www.queijocoalhobrasil.com/uso-de-madeira-na-maturacao-de-queijos-parte-1/> Acesso em: 29 out. 2024.

MOUSSELINE. In: SENAC. **Chef Profissional**. 9.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017, p 2906.

RIBEIRO, Elisete Aparecida; CABRAL, Jackson Cruz. **Dos Sabores Aos Saberes**. Belo Horizonte: Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte, 2019. Disponível em: [https://portalbelohorizonte.com.br/sites/default/files/arquivos/gastronomia/livrogastro nomia\\_sabores-e-saberes\\_livro-digital\\_belotur.pdf](https://portalbelohorizonte.com.br/sites/default/files/arquivos/gastronomia/livrogastro nomia_sabores-e-saberes_livro-digital_belotur.pdf) Acesso em: 29 out. 2024.

SEBRAE. **Identidade e turismo gastronômico em Minas Gerais**. Arinos: SEBRAE, 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/identidade-e-turismo-gastronomico-em-minas-gerais,0f8cc8c6f7136810VgnVCM1000001b00320aRCRD> Acesso em: 29 out. 2024.

SEDLMAYER, Sabrina. **Nossa Comida Tem História**. Belo Horizonte: Livraria e Editora Scriptum, 2020. Disponível em: <https://sites.almg.gov.br/export/sites/sites/minas300/.content/arquivos/Nossa-comida-tem-historia.pdf> Acesso em: 29 out. 2024.

TEIXEIRA, Fernanda. **Queijo mineiro movimentou a economia e conquistou paladares**. Belo Horizonte: FAEMG SENAR, 2024. Disponível em: <https://www.faemg.org.br/noticias/queijo-mineiro-movimentou-a-economia-e->



conquista-paladares Acesso em: 29 out. 2024.