

CHOCOLATE EM CINCO TEXTURAS

RODRIGUES, Emilly Cler¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; CAIAFA, Thiago; BESSA, Marta.²

1 INTRODUÇÃO

O chocolate tem uma longa e rica história desde as civilizações antigas na América Central. Alguns usavam o cacau em cerimônias religiosas e outros consumiam como uma bebida amarga chamada de *Xocoatl*, feita pelos Astecas misturada com especiarias e pimenta. O cacau era considerado sagrado e usado como moeda de troca no século XIII e XV pelos Astecas. Somente quando foi levado para a Europa foi adicionado açúcar para adaptar ao paladar europeu dando origem ao chocolate (LE CORDON BLEU, 2017).

O cacau brasileiro é um ingrediente de grande importância, não apenas na confeitaria, mas também em pratos salgados. Podendo ser explorado em diferentes formas gastronômicas, usadas para valorizar a complexidade do cacau como fruto (CAMPOS, 2023).

Assim, é importante conhecer suas variedades e qualidades para criar sobremesas refinadas e equilibradas, o chocolate é um dos ingredientes mais especiais da confeitaria, para trabalhar com ele é essencial dominar técnicas de temperarem, moldagem e combinação de chocolate com outros ingredientes (MILANO, 2021).

Diante disso, como é possível harmonizar as variações de textura com equilíbrio de sabor, elegância na apresentação e criatividade na combinação dos elementos? O objetivo é desenvolver, um prato inovador que tenha como protagonista o chocolate, utilizando cinco texturas. A sobremesa combina o bolo com especiarias, ganache de chocolate branco, mousse de chocolate ao leite, crocante de chocolate com castanha caramelizada, espuma de chocolate caramelizado com laranja e terra de chocolate meio amargo e pretende criar uma experiência gastronômica rica e

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.

equilibrada, tanto em sabor quanto em textura, explorando diferentes aspectos do chocolate e ingredientes complementares.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Na primeira divisão, o texto aborda o aspecto sensorial e a importância da textura, aroma e muito mais para uma experiência completa. Isso atende às diferentes necessidades e desejos dos consumidores e também favorece a inovação e o desenvolvimento da culinária em diferentes contextos. A textura é essencial para despertar o interesse e intensificar a apreciação dos pratos, sendo responsável por uma variedade de sensações, desde o crocante de uma casca caramelizada até a suavidade de uma mousse.

Na segunda divisão, é apresentado alguns tipos de chocolate, que são muito importantes e usados de diversas maneiras na culinária. O chocolate de cobertura, o chocolate amargo é mais intenso e menos doce, agradando ao paladar que prefere sabores mais fortes. O chocolate ao leite é mais doce e cremoso, enquanto o chocolate branco, que não contém sólidos de cacau, tem uma textura mais rica e adocicada, ideal para quem prefere um sabor mais suave. A escolha do tipo de chocolate pode enriquecer a experiência gastronômica.

Na terceira divisão, fala-se sobre a sobremesa de chocolate em geral e a inspiração. As sobremesas de chocolate são apreciadas mundialmente e se adaptam a diversas culturas e gostos. Seja em uma ocasião especial ou em um simples momento de prazer, elas trazem aconchego e são sinônimo de celebração. O Le Cordon Bleu e o restaurante Room4Dessert, localizado na ilha Indonésia de Bali foram as inspirações para esse trabalho.

2.1 ASPECTO SENSORIAL DA GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DA TEXTURA

Na gastronomia, os aspectos sensoriais são fundamentais para a experiência além do sabor, aroma a textura desempenha um papel fundamental no prazer e na percepção do chocolate. O prato é uma verdadeira celebração da textura, onde cada elemento se destaca de maneira única, criando uma experiência sensorial completa (HÉVIN, 2019).

Um bolo de especiarias com ganache de chocolate branco combina uma textura macia e úmida, vinda das especiarias como canela, cravo e gengibre, que enriquecem a massa. A ganache pode ter uma textura aveludada, ajudando a suavizar e intensificar o sabor das especiarias. A mousse de chocolate ao leite tem uma textura leve e aerada, quase como uma nuvem cremosa que derrete na boca, com uma riqueza moderada e suavidade que se complementa bem com o sabor do chocolate ao leite. O crocante de chocolate com castanha introduz uma camada de contraste, com sua textura firme e estaladiça, oferecendo uma explosão de crocância que quebra a suavidade dos outros elementos. A espuma de chocolate caramelizado com laranja Bahia oferece uma textura ainda mais leve, resultando em uma sensação de leveza e frescor. A laranja Bahia traz um toque cítrico que corta o doce e intensifica a complexidade, equilibrando a doçura do chocolate com notas refrescantes e perfumadas. Para finalizar, o pó de chocolate meio amargo confere uma textura terrosa e fina, ligeiramente seca, que se mistura com as demais camadas, proporcionando um equilíbrio levemente amargo, que contrasta com as texturas mais cremosas e crocantes do prato (GLEIZES, 2015).

Diferentes texturas, como o crocante, macio e aerado, estimulam diferentes partes da boca. A combinação de texturas ajuda a criar um contraste e oferece um equilíbrio entre a suavidade e o amargo. As diferentes texturas também contribuem visualmente para a apresentação do prato. Elementos crocantes, por exemplo, podem adicionar volume, enquanto elementos líquidos ou cremosos criam um contraste visual e estético que torna o prato mais atraente. Trabalhar um prato com várias texturas enriquece a experiência gastronômica, além de demonstrar técnica, criatividade e cuidado com a composição dos pratos (HERMÉ, 2010).

2.2 TIPOS DE CHOCOLATE

Cacau Comum ou Forasteiro: Essa é a variedade mais cultivada no mundo, representando cerca de 80% da produção global. No Brasil, é predominante na Bahia e na Amazônia. O *Forasteiro* é conhecido por sua alta produtividade e resistência a pragas. Seus grãos possuem sabor mais amargo e menos complexo, sendo amplamente utilizados na produção de chocolates industriais. **Cacau Fino ou Aromático:** Variedade de alta qualidade, geralmente derivada das espécies *Criollo* ou *Trinitário*. É caracterizado por seu sabor complexo e notas aromáticas diferenciadas,

como frutas, flores e especiarias. É utilizado na fabricação de chocolates premium e gourmet. Sua produção é limitada, e o cultivo exige maior cuidado devido à suscetibilidade a pragas e doenças. Cacau Orgânico: Cultivado sem o uso de agrotóxicos ou fertilizantes químicos, o cacau orgânico é produzido com foco em sustentabilidade ambiental. Os grãos apresentam qualidade elevada, livres de resíduos químicos, sendo destinados principalmente ao mercado de chocolates naturais e voltados a consumidores preocupados com saúde e meio ambiente. Cacau de Origem: Esse tipo de cacau é associado a uma região ou localidade específica, onde as condições de solo, clima e práticas agrícolas conferem características únicas aos grãos. O cacau de origem é valorizado por seu terroir, que influencia diretamente o sabor e o aroma do produto final. É frequentemente utilizado na fabricação de chocolates exclusivos e de alta qualidade.

Chocolate é um produto derivado do cacau, apreciado em todo o mundo, feito a partir das sementes fermentadas e torradas, misturando açúcar e, em alguns casos, leite. O sabor e a textura podem variar de acordo com o tipo de chocolate e da quantidade de cacau (MILANO, 2021).

O chocolate desempenha um papel importante e único em vários países ao redor do mundo, representando uma mistura de tradição cultural, identidade e prazer gastronômico. Na Suíça e na Bélgica, ele é um ícone nacional e uma parte central da indústria de exportação, com chocolates renomados que estabeleceram padrões de qualidade e sabor apreciados globalmente. No México, o chocolate é profundamente enraizado na cultura desde os tempos dos maias e astecas, que o usavam em rituais e o consideravam um presente dos deuses. Na França, o chocolate se integra à alta gastronomia, sendo parte de sobremesas e pâtisseries refinadas. Nos Estados Unidos, ele é associado a feriados e datas especiais, como Halloween e Páscoa, e contribui significativamente para a economia do país. Em países da América Latina e da África, onde o cacau é cultivado, o chocolate também é um produto econômico vital, e a produção de cacau sustenta milhões de pequenos agricultores. Cada cultura tem uma forma especial de celebrar e valorizar o chocolate, refletindo a importância desse alimento em níveis sociais, econômicos e simbólicos (SQUICCARIANI, 2016).

O chocolate amargo não contém açúcar, tem um grande teor de cacau e um sabor mais intenso. Ele é feito da massa do cacau, também conhecido como chocolate puro. Muitas pessoas o confundem com o chocolate meio amargo. O chocolate meio amargo é um tipo de chocolate adoçado com pouco açúcar. Chocolates adoçados são

feitos através do chocolate meio amargo, com adição de açúcar e manteiga de cacau. A quantidade de açúcar pode variar de 35% a 50%. Chocolate ao leite é o chocolate adoçado, acrescentando o leite. Contém uma porcentagem menor de cacau, uma textura mais cremosa e um sabor doce e suave, sendo muito usado em coberturas e recheios na confeitaria (NOTTER, 2013).

O chocolate branco é feito a partir da manteiga de cacau, que é a gordura extraída do grão do cacau de chocolate quando processado. Ele é usado para tornar a consistência da cobertura de chocolate mais fina. O chocolate branco não tem o uso de massa de cacau, que é a parte que dá cor ao chocolate tradicional; ele é doce e cremoso. Chocolate Ruby é um chocolate novo no mercado, tem uma cor rosada naturalmente e sem adição de açúcar, e um sabor levemente frutado, feito do grão do cacau Ruby (GISSLEN, 2013).

Chocolate corante é um tipo de chocolate feito para tingir coberturas, sobremesas e outros produtos alimentícios. É mais comum na confeitaria e costuma ter um alto teor de manteiga de cacau, o que permite derreter com facilidade e se misturar bem com corantes alimentícios. Ele é muito utilizado em decorações coloridas de doces, como bombons e bolos, onde o objetivo é criar uma paleta de cores vibrantes sem comprometer o sabor de chocolate. O chocolate em barra é o chocolate tradicional que encontramos à venda para consumo direto ou para uso culinário. Ele pode ser amargo, ao leite ou branco, com diferentes porcentagens de cacau, e é ideal tanto para ser consumido puro quanto para derretido em receitas. Podendo ser usado em uma variedade de sobremesas, como bolos, tortas e mousses, além de ser apreciado como uma guloseima por si só. Ao contrário do chocolate corante, o chocolate em barra é pensado para ter um equilíbrio de sabor e textura, sendo formulado para preservar o gosto intenso de cacau (BLOOM, 2012).

2.3 SOBREMESAS DE CHOCOLATE: INSPIRAÇÕES

A combinação de sabor, versatilidade e conforto que o chocolate oferece é muito inspiradora! Ele traz uma sensação especial, transformando até as receitas mais simples em algo extraordinário. Além disso, a possibilidade de explorar sabores e texturas do doce ao amargo, do cremoso ao crocante abre um mundo de criatividade. Outra grande inspiração vem do fato do chocolate ser muito apreciado por tantas culturas, o que faz dele um ingrediente que conecta pessoas ao redor do mundo.

A sobremesa que os brasileiros mais fazem usando chocolate é o brigadeiro. Outra opção bastante comum é o mousse de chocolate, além do bolo de chocolate, principalmente o bolo de chocolate com brigadeiro por cima. O *brownie* é o doce mais famoso do mundo: um bolo denso e úmido feito com uma grande quantidade de chocolate, que é apreciado em praticamente todo o continente (JOHNSON, 2021).

Para criar essa sobremesa a inspiração veio do restaurante Le Cordon Bleu, em São Paulo. No cardápio deles, a sobremesa vem com o nome **Chocolate 10 Texturas**, um prato que utiliza apenas chocolate. Outra inspiração foi **Chocobubbles 4 Evah**, do restaurante Room4Dessert, feita pelo chef Will Goldfarb, muito conhecido por oferecer um menu degustação de 15 etapas, usando uma variedade de texturas e técnicas.

Conforme publicado no Instagram do Le Cordon Bleu a sobremesa **Chocolate 10 Texturas** contém várias texturas de diferentes tipos de chocolate: macaron, telha, suspiro, sorvete, bolo, calda, terra, lasca de chocolate e chantilly de chocolate ao leite. Segundo informações do site (www.room4dessert.com) a sobremesa **Chocobubbles 4 Evah** é feita de cacau, da fruta lima, rica em vitamina C, e Kluwak, um tempero com um sabor picante e de cor preta, muito importante para os pratos tradicionais da Indonésia.

3 METODOLOGIA E DISCUSSÃO

A metodologia do trabalho consistiu em uma pesquisa bibliográfica de livros e revistas, com o objetivo de apresentar uma parte teórica e demonstrar o conhecimento sobre o tema. A outra parte do trabalho foi a parte experimental, que envolveu a elaboração do prato, mostrando a variedade e combinação com o chocolate, para tanto foram realizados vários testes para chegar ao resultado desejado (VERGARA, 2013).

Para criar essa deliciosa combinação de mousse de chocolate, terra de chocolate, *praliné*, *ganache* de chocolate branco com baunilha e espuma de laranja e bolo de esperarias, foi necessário fazer vários testes. No primeiro teste, a ideia inicial era fazer uma mousse de amora, mas ao testar, percebeu-se que não estava harmonizando com os demais ingredientes. Já no segundo teste, optou-se por fazer um mousse de chocolate, que ficou bom, mas não do jeito que eu queria ainda, o mousse não estava na consistência desejada e estava bem doce. Por fim, o mousse

foi realizado com um toque de azeite e achei o resultado que desejável, um mousse leve, bem areado e com um sabor suave

QUADRO 1– Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mousse de chocolate		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	306g		
Aluno(a)(s):	Emilly Cler		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate meio amargo	200	g	
Creme de leite fresco	100	g	
Açúcar de confeitiro	70	g	
Gemas	60	g	
Clara	90	g	
Azeite extra virgem	50	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes; 2. Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um bowl derreta o chocolate adicione o azeite, vai mexendo até incorporar e reserve 2. Em um bowl adicione as gemas de ovo, o açúcar de confeitiro e bata até branquear 3. com a batedeira, bata as claras em neve até o ponto desejado 4. Enquanto isso bata o creme de leite até o ponto de chantilly mole 5. Adicione a clara em neve ao chocolate trabalhando delicadamente 6. adicione o creme batido delicadamente até incorporar toda a preparação, disponha em bowl e leve à geladeira 			

Fonte: A autora.

O segundo elemento da sobremesa é o bolo de especiarias, feito com uma combinação de cravo, canela e gengibre, ele traz um aroma irresistível e um sabor marcante. O mel adiciona uma doçura suave, que equilibra perfeitamente o toque picante das especiarias. Para completar, o açúcar mascavo confere uma textura úmida e um sabor profundo, que lembra notas de caramelo, conforme quadro 2 apresenta.

QUADRO 2- Ficha técnica do bolo de especiarias

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Bolo de especiarias		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	22 porções de 35g		
Aluno(a)(s):	Emilly Cler		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Açúcar Mascavo	200	g	
Água	100	g	
Farinha de Trigo	180	g	
Mel	50	g	
Leite	75	g	
Bicarbonato	5	g	
Gengibre em pó	3	g	
Canela em pó	3	g	
Claras de ovo	4	und	
Gemas	2	uSnd	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes 2. Ligar o forno à 160°C e já unte a assadeira com manteiga e enfarinhe; <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer uma calda com a água e açúcar; deixe esfriar; 2. Adicionar leite e mel à calda; 3. Misturar ingredientes secos; 4. Bater claras em neve; 5. Misturar líquidos com secos (alternando com as gemas), aos poucos, por fim, adicionar claras batidas; 6. Levá-lo para assar por aproximadamente 30 minutos; 7. Deixar esfriar para poder ser cortado e reservado para a montagem do prato. 			

Fonte: A autora.

A espuma de chocolate branco caramelizado com laranja Bahia é uma sobremesa sofisticada. A base de chocolate branco ganha profundidade ao ser caramelizada, criando uma camada de doçura intensa com um leve toque de torra, que contrasta com a acidez e o frescor da laranja Bahia. A textura leve e aerada da espuma derrete na boca, enquanto as notas cítricas da laranja realçam o sabor caramelizado do chocolate. Essa combinação é perfeita para encerrar uma refeição com elegância, agradando tanto os amantes de sabores doces quanto os que apreciam um toque cítrico marcante.

QUADRO 3 – Ficha técnica espuma de laranja com chocolate caramelizado

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Espuma de laranja com chocolate caramelizado		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	645g		
Aluno(a)(s):	Emilly Cler		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate Branco	50	g	caramelizado
Leite	200	g	
Laranja Bahia	100	g	
Creme de Leite	200	g	
Açúcar	80	g	
Amido de Milho	10	g	
Gelatina sem sabor	3,3	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes; 2. Tirar a raspa da laranja e espreme o suco. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deixar a gelatina de molho em água fria; 2. Adicionar o suco da laranja, o leite, o creme de leite, as gemas, o açúcar e o amido de milho e por último a raspa da laranja em uma panela; 3. Deixar ferver para engrossar; 4. Dissolver a gelatina assim que engrossar, desligue o fogo e depois, adicione o chocolate branco e misture mais uma vez; 5. Despejar em um sifão e carregar com uma carga. Agitar bem após cada carga e deixar endurecer na geladeira; 6. Deixar endurecer e está pronto para ser servido! 			

Fonte: A autora.

A ganache de chocolate branco com baunilha é uma combinação delicada e saborosa, perfeita para quem adora um toque suave e doce. Feita com chocolate branco derretido e creme de leite, essa mistura se torna cremosa e sedosa, com o sabor doce do chocolate realçado pela essência de baunilha. A adição da baunilha traz um aroma único, que torna essa ganache ainda mais especial, no quadro a seguir.

QUADRO 4– Ficha técnica ganache de chocolate branco com baunilha

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Ganache de chocolate branco com baunilha		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	205g		
Aluno(a)(s):	Emilly Cler		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES

Chocolate branco	200	g	
Creme de leite	100	g	
Fava de baunilha	5	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes; 2. Picar o chocolate branco em pedaços pequenos <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer o creme de leite em fogo baixo numa panela pequena, até começar a levantar pequenas bolhas; 2. Despejar o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixar descansar por 1 minuto para derreter; 3. Misturar gentilmente até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura fique lisa e cremosa; 4. Acrescentar a baunilha, e misture bem; 5. Deixar a ganache esfriar à temperatura ambiente, depois que a ganache estiver bem fria bata com uma batedeira para criar um creme leve e fofo 			

Fonte: A autora.

O *praliné* com chocolate é uma combinação irresistível que une a crocância das avelãs caramelizadas com a cremosidade do chocolate. Esta mistura tem origem francesa e é uma verdadeira experiência sensorial, na qual o sabor levemente amargo do caramelo, a intensidade do chocolate e a textura das avelãs se harmonizam perfeitamente, conforme descrito no quadro 5.

QUADRO 5– Ficha técnica *praliné* de castanha do caju com chocolate

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Praliné</i> de castanha do caju com chocolate		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	300g		
Aluno(a)(s):	Emilly Cler		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate ao leite	200	g	
Castanha do caju	100	g	
Açúcar	10	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes; 2. Picar o chocolate ao leite em pedaços pequenos; 3. Torrar a castanha. <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio. Deixe o açúcar derreter, sem mexer, até formar um caramelo dourado; 2. Assim que o caramelo estiver dourado, adicione as castanhas torradas e mexa rapidamente para cobri-las com o caramelo; 			

3. Despeje a castanha caramelizadas sobre uma folha de papel manteiga e deixe esfriar completamente. Quando estiverem frias e duras, quebre em pedaços menores;
4. Em um processador de alimentos, triture as castanhas caramelizadas até obter uma textura de farofa fina. Se quiser um praliné mais cremoso, processe por mais tempo até liberar o óleo das avelãs, transformando-o em uma pasta;
5. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas;
6. Adicione o praliné triturado ao chocolate derretido e misture bem até obter uma massa homogênea;
7. Despeje a mistura em um recipiente ou em moldes de silicone para criar pequenas porções. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos a 1 hora para firmar

Fonte: A autora.

Para montar o prato, é preciso começar colocando uma porção de mousse de chocolate no centro, que servirá como base cremosa da sobremesa. Ao redor da mousse, distribuir a terra de chocolate meio amargo, que adicionará crocância e um contraste visual interessante. Sobre a terra de chocolate, colocar pequenos pedaços do bolo de especiarias, que vão trazer um toque aromático e uma textura a mais ao conjunto. Depois, adicionar pequenas porções da *ganache* de chocolate branco com baunilha ao redor da mousse, garantindo uma suavidade e um leve toque de baunilha que complementa o sabor do chocolate. Usando um sifão, finalizar com a espuma de chocolate branco e laranja Bahia ao redor dos outros elementos, o que proporcionará leveza e um frescor cítrico ao prato.

4 CONCLUSÕES

Essa sobremesa representa uma experiência gastronômica, pensada para envolver os sentidos e explorar as variáveis do chocolate e dos ingredientes que o acompanham. Combinando diferentes técnicas e texturas, cada elemento foi cuidadosamente elaborado para criar um prato complexo e harmonioso, que surpreende e conquista desde a primeira colherada. Mais do que uma simples sobremesa, este prato é uma jornada de sabores e texturas que explora a versatilidade do chocolate, transformando-o em várias formas e intensidades. Cada componente contribui para uma degustação equilibrada e prazerosa, oferecendo um contraste contínuo entre o amargo, o doce e o cítrico. Esta sobremesa é uma criação que vai além de um encerramento da refeição ela é um convite a experimentar o chocolate de uma forma nova e sofisticada, onde a complexidade dos sabores e a apresentação cuidadosa fazem dela uma verdadeira obra de arte gastronômica.

FIGURA 1-Sobremesa chocolate em 5 texturas



FONTE: Arquivo pessoal (2024).

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15390. **Cacau:** Classificação. Rio de Janeiro, 2005.

BAU, Frédéric. **Enciclopédia do Chocolate**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2011.

BLOOM, Jennifer E. **Chocolate: A Global História**. Londres: Reaktion Books, 2012.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissional**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GLEIZES, Serge. **O espírito do chocolate: les Marquis de Ladurée**. São Paulo, SENAC São Paulo, 2015.

JOHNSON, Maria. Sobremesas globais de chocolate: tendências e impacto cultural. **Revista de Estudos Culinários Mundiais**, São Paulo, p. 115-130, set., 2021.
Disponível em: SciELO - Brasil - DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas: Acesso em:15 out. 2024.

LE CORDON BLEU. **Larousse do Chocolate: Receitas e Técnicas com o Melhor do Chocolate**. São Paulo: Alaúde, 2010.

NOTTER, Ewald. **Chocolate gourmet: arte e técnica para profissionais**. São Paulo: Manole, 2013.

SQUICCARIANI, Mara P. **The Economics of Chocolate**. Cambridge: Cambridge University Press, 2017.

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