

## **GASTRONOMIA ÁRABE, UMA HOMENAGEM:** trazendo sabores e insumos árabes para a confeitaria

CAPUTE, Maria Eduarda de Souza; MESSIAS, Maria Eduarda da Silva<sup>1</sup>.  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SOARES, Ricardo  
Vieira<sup>2</sup>.

### **1 INTRODUÇÃO**

A gastronomia é uma manifestação cultural rica e diversa, refletindo a identidade de um povo e suas tradições. No contexto da culinária árabe, os insumos desempenham um papel fundamental, não apenas como ingredientes, mas como símbolos de um patrimônio histórico que atravessa séculos. Segundo Castro e Oalsen (2018) a culinária árabe, por sua vez, é profundamente enraizada em tradições e conhecimentos que se desenvolveram ao longo de milênios. Essa rica herança torna desafiador identificar com precisão suas origens, dada a complexidade e a diversidade de influências que a moldaram ao longo do tempo.

Os insumos árabes, como o arroz, o trigo, as lentilhas e uma variedade de especiarias, são essenciais para a construção de receitas tradicionais. De acordo com Lapuente (201?) os árabes tiveram grande influência quanto ao consumo de comidas oleosas, açúcar, canela, especiarias e gemas de ovo no Brasil. A geografia e o clima das regiões árabes influenciam diretamente a disponibilidade e a utilização desses insumos, resultando em uma culinária regionalizada que reflete a diversidade do mundo árabe.

Além disso, a gastronomia deste povo tem conquistado espaço no cenário global, com pratos como o *hummus*, o *tabule* e o *falafel* ganhando popularidade em diversos países. Cruz (2022) aponta que a partir do século XXI a cultura árabe ganhou grande espaço em Juiz de Fora e no restante do Brasil. Esse fenômeno evidencia a relevância dos insumos árabes, que não apenas sustentam a culinária, mas também servem como uma ponte cultural entre diferentes povos.

Diante disso, quais as possibilidades de insumos que podem ser combinados de forma inovadora para homenagear a influência árabe na gastronomia brasileira

---

<sup>1</sup> Graduandas 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.

numa sobremesa? O objetivo do trabalho é harmonizar sabores e insumos utilizados na culinária árabe na elaboração de uma sobremesa contemporânea

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A cultura árabe apresenta particularidades que merecem ser destacadas. Nesse sentido, é importante ressaltar a diversidade de seus insumos e técnicas, assim como a influência significativa que essa cultura exerceu em diversos países, abrangendo desde os métodos de preparo até a língua falada. O presente trabalho presta uma homenagem aos árabes por meio de uma sobremesa contemporânea, sendo imprescindível salientar as características da cozinha contemporânea, bem como as técnicas empregadas.

### 2.1 SABORES E INSUMOS DA CULINÁRIA ÁRABE

A cozinha desses nativos é marcada por sabores intensos e aromas ricos, refletindo a diversidade cultural e geográfica das regiões árabes. Seus pratos são compostos por uma combinação de especiarias, grãos e ingredientes frescos, que não apenas conferem sabor, mas também carregam simbolismo histórico, Rei (2021, p. 83) afirma “que tem uma capacidade aquisitiva que lhes permite ter muito combustível, [...] e também muitas especiarias, mel e açúcar”.

As especiarias são fundamentais para o perfil de sabor da cozinha árabe. A mistura *baharat*, composta por pimenta, cravo, cominho e cardamomo, é uma das combinações mais conhecidas. Além disso,

A ocupação (árabe) durou cinco séculos, deixando marcas indeléveis na alimentação e na cozinha [...] o uso de seu leite in natura e em queijos e coalhadas, as sobremesas bem açucaradas a base de nozes e amêndoas, o uso de especiarias, arroz tanto em pratos salgados como doces e cereais, águas aromatizadas como a de flor de laranjeira, frutas secas e frescas as especiarias como canela e açafraão são frequentemente usadas em sobremesas, equilibrando o doce e o salgado (ABDALLA, 2019, p. 5).

Esses ingredientes adicionam uma profundidade única aos pratos, que variam de pratos salgados aos doces sofisticados.

Os ingredientes frescos, como ervas, salsa e hortelã, também são essenciais na culinária árabe, trazendo frescor e vivacidade aos pratos. O uso de ingredientes

locais e sazonais é uma característica marcante, reforçando a conexão da gastronomia árabe com a natureza e as estações, Domingues (2015, p. 41) cita que as “produções agrícolas não dependem apenas da vontade do homem, mas também dos aspectos naturais e geográficos das localidades”.

## 2.2 INFLUÊNCIAS ARÁBES NA ALIMENTAÇÃO

A influência da culinária árabe no mundo é ampla e profunda, moldando as práticas alimentares de muitas culturas ao longo dos séculos. Brenner (2009, p. 224) afirma que “importantes civilizações, como a árabe e bizantina, estavam em franco desenvolvimento e exerceram grande influência na evolução cultural e gastronômica”. Os intercâmbios culturais favorecidos pelas rotas comerciais e pelas migrações árabes foram essenciais para a difusão de ingredientes e técnicas culinárias que marcaram o desenvolvimento gastronômico de alguns países. Segundo Truzzi (2007, p. 3), “as próprias técnicas construtivas, como a telha de barro do tipo capa e canal, ou ainda a taipa de pilão, tão dominante nos primeiros séculos do Brasil, são de influência nitidamente árabe”.

No Brasil, a chegada de imigrantes árabes no final do século XIX e início do século XX, teve um impacto significativo na culinária local (TRUZZI, 2005).

não há botequim, por mais singelo e tosco que seja, nos mais remotos cantos do Brasil, que não ofereça sua versão popular do bolinho de carne árabe – mesmo que na maioria desses casos, de quibe mesmo, só tenha restado o nome (MARANHÃO, 2009, p. 31).

Ainda falando do legado Árabe no Brasil, conforme Portugal (2011), há influência deste povo na arquitetura, quando se fala da utilização do *muxarabe* e azulejo, nas técnicas agrícolas, quanto a produção e utilização econômica da cana de açúcar e na língua portuguesa. Ademais, a influência na gastronomia chama muita atenção entre os brasileiros, desde os pratos tradicionais até as técnicas utilizadas, Pimentel (2017), falando de um restaurante árabe em Foz do Iguaçu, afirma.

Todas as carnes servidas no restaurante são preparadas conforme orienta a religião islâmica: todo o sangue do animal é retirado após o abate. O cardápio é variado, oferecendo várias entradas: saladas, tabule, *fatuch*, pasta de *homus*, pasta de *homus* com carne e caju, pasta de grão de bico coberta de carne e caju, pasta de berinjela e prato de qualhada seca: os pratos principais:

kibe cru, charuto de folha de uva, arroz com carne de carneiro e coberta de caju, entre outros (PIMENTEL, 2017, p. 107).

Atualmente, a culinária árabe continua a influenciar a gastronomia mundial, com ingredientes como o azeite, o grão de bico e o uso de especiarias, se tornando cada vez mais comum em menus de restaurantes e na alimentação caseira, de acordo com Pimentel (2017) *homus* (cremosa pasta a base de grão de bico) e o *babaganoush* (cremosa pasta a base de beringela e *tahine*) são “pratos tradicionais árabes que atingiram altos níveis de aceitação a ponto de serem julgados como populares em Foz do Iguaçu” (PIMENTEL, 2017, p. 103). Essa popularidade da culinária árabe nos dias de hoje destaca a continuidade de sua influência e o apelo universal de seus sabores e ingredientes.

### 2.3 COZINHA CONTEMPORÂNEA

Os primórdios da culinária contemporânea estão conectados aos acontecimentos que estimularam o seu crescimento, como o movimento *nouvelle cuisine* (movimento da alta gastronomia francesa que surgiu na década de 1970). Esse movimento retratou-se pela leveza e delicadeza de harmonização de ingredientes e métodos de preparo. Segundo Sequerra (2018):

[...] O movimento da *nouvelle cuisine* (cozinha nova), foi quase uma revolução na forma de cozinhar, nos ingredientes selecionados e utilizados e nas quantidades preparadas por porção. Assim, banquetes com pratos engordurados, cheios de creme e em grandes proporções saem de cena e dão lugar à simplicidade e à leveza, ingredientes frescos e preparo na hora. Esse movimento, que aparece no início dos anos 1970, na França, é uma reação à culinária tradicional (*apud* SILVA; PRANDO, 2020, p. 7).

Ademais, a gastronomia contemporânea é marcada por conter insumos frescos, realçar sabores e alcançar até os paladares mais exigentes, sobrepondo a delicadeza e harmonia em geral, inovando em seu empratamento e na utilização de técnicas, transformando o simples no novo e no extraordinário, "a gastronomia contemporânea busca enfatizar a utilização dos recursos disponíveis, agregando a criatividade e a arte, através de técnicas inovadoras" (MELLO; et al. 2018, p. 2). Com toda a globalização e a influência dela, a cozinha contemporânea obteve independência e liberdade para misturar as culturas, técnicas e ingredientes. Atualmente essa

gastronomia inovadora e diversificada é capaz de oferecer não só pratos diferenciados, mas também experiência gastronômica agradável e de qualidade.

A globalização influenciou a gastronomia contemporânea, permitindo maior independência e liberdade para misturar as culturas, técnicas e ingredientes. Almeida (2006, p. 56) destaca que "a cozinha contemporânea usa como base as técnicas provenientes da França, mas também sofre influências de diversas regiões do mundo".

A gastronomia molecular, liderada por cientistas como Nicholas Kurti e Hervé This, revolucionou a culinária. Os utensílios de cozinha são fundamentais para a criação de pratos inovadores e deliciosos, permitindo que os cozinheiros explorem novas técnicas e ingredientes, de acordo com This e Monchicourt (2009) a gastronomia molecular auxiliou de forma positiva, com a criação de instrumentos que ajudaram os cozinheiros a cozinhar de forma inovadora os pratos clássicos, proporcionando resultados ainda melhores e mais ricos, tanto visualmente, quanto no sabor.

A espuma é uma técnica muito utilizada em pratos modernistas, ela nada mais é do que uma massa, em que através do sifão, é incorporado gás nitrogênio ao preparo, Silva e Prando (2020, p. 86) afirmam que "as espumas podem ser líquidas ou sólidas, quentes ou frias, e são comumente obtidas com ação mecânica, com o auxílio de sifão, batedeiras, mixer ou por injeção de gás sob pressão".

Nesse contexto, a estética é altamente valorizada, onde tem-se a preocupação com cada elemento na composição de um prato, desde as louças até a cor dos insumos, a beleza da cozinha contemporânea está na combinação de técnicas, insumos e no designer do prato (SILVA; PRANDO, 2020).

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

O presente trabalho foi formulado a partir de pesquisa bibliográfica - por ter base em livros e artigos formulados a partir do estudo científico - e pesquisa experimental – pela qual elaborou-se um prato, a pesquisa foi colocada em prática, já que fez necessário a realização de testes até atingir o resultado esperado (VERGARA, 2013).

O prato elaborado com o intuito de homenagear os árabes é composto por um sorvete de qualhada, flor de laranjeira e *couli* de romã, um bolo de semolina com calda

de açúcar aromatizada com cravo e canela, uma espuma de pistache, um crocante de pistache, uma telha de pistache e um *couli* de romã.

O teste inicial realizado foi com a calda de açúcar utilizada na preparação do bolo não demandou uma quantidade excessiva de testes. Na primeira receita, foi possível identificar uma calda que apresenta um sabor doce, porém não excessivamente enjoativo. Essa calda penetra na massa do bolo, bem como adiciona uma camada superior que complementa o sabor do mesmo, realçada pela essência do cravo e da canela. Os ingredientes e o modo de preparo estão dispostos no quadro 1.

**QUADRO 1** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Calda de Açúcar		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Aguá	125	g	
Açúcar	62	g	
Canela em pau	1	uni	
Cravo	2	uni	
limão	1/2	uni	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar todos os ingredientes em uma panela misturar bem.</li> <li>2. Levar ao fogo por aproximadamente 5 minutos, ou até atingir a textura que desejar.</li> <li>3. Retirar a canela e o cravo.</li> <li>4. Adicionar a calda, ainda quente, no bolo após 20 minutos no forno.</li> <li>5. Levar o bolo novamente ao forno por mais 20 minutos.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

Seguindo para o teste do bolo de semolina, tendo sido necessárias três tentativas para se chegar à receita final. Na primeira tentativa, foi utilizado fermento biológico, mas o bolo não apresentou a leveza desejada. Em decorrência disso, foi realizado um segundo teste, com fermento químico, resultando em um bolo mais fofo. No entanto, o tahine e o papel manteiga aderiram à forma, impossibilitando a remoção completa do bolo. Na terceira tentativa, antes de desenformar o bolo, já frio, o tabuleiro foi levado ao fogo, o que permitiu soltar levemente a calda que estava grudada no fundo. Dessa forma, foi possível desenformá-lo completamente, obtendo um bolo fofo, equilibrando o amargor do tahine com a doçura da calda de açúcar. As

quantidades e modo de preparo estão descritos no quadro 2, conforme disposto a seguir.

**QUADRO 2** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Bolo de Semolina		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	g		
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Farinha de Semolina	125	g	
Manteiga	50	g.	
Açúcar	63	g	
Leite	100	g	
Fermento Químico	4	g	
Tahine	110	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hidratar a Semolina com a manteiga e deixar descansar por no mínimo 12 horas.</li> <li>2. Preparar a calda do bolo.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar o leite e o açúcar na mistura de farinha e manteiga.</li> <li>2. Pré aquecer o forno a 180 C°.</li> <li>3. Adicionar o fermento químico na mistura.</li> <li>4. Untar a forma e adicionar o tahine.</li> <li>5. Colocar a massa por cima do tahine e levar no forno por 20 minutos.</li> <li>6. Retirar do forno, adicionar a calda e levar ao forno por mais 20 minutos.</li> <li>7. Retirar do forno e deixar esfriar em temperatura ambiente.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

Para a elaboração do *couli*, foi realizado apenas um teste, uma vez que na primeira receita foi possível atingir o sabor e a textura desejados, conferindo acidez, sabor e coloração ao sorvete. O processo envolveu a maceração das sementes de romã, seguida de coagem, adição de açúcar e limão, e posterior aquecimento até que a mistura reduzisse e alcançasse a consistência almejada. Na montagem do sorvete, o *couli* foi disposto de forma intercalada, consistindo em uma camada de sorvete e uma camada de *couli*, no estilo marmorizado. A receita está no quadro 3.

QUADRO 3 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Couli de Romã		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Suco de Romã	92	g	
Açúcar	23	g	
Suco de limão	5g	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><b>MISE-EN-PLACE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bater as sementes do do romã no liquidificador até obter um suco.</li> <li>2. Espremer o limão para obter o suco.</li> </ol> <p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar todos os ingredientes em uma panela e deixar reduzir por aproximadamente 10 minutos, ou até atingir a consistência que desejar.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

Prosseguindo com os testes, passou-se a elaboração do sorvete de qualhada, aromatizado com água de flor de laranjeira e acompanhado de *couli* de romã. Para alcançar o resultado almejado, foram realizados quatro testes. No primeiro preparo, o sorvete foi confeccionado com uma receita à base de ovo e no resultado final, foi possível perceber o gosto do ovo, o que comprometeu a presença do sabor característico da água de flor de laranjeira. Assim, tornou-se necessário modificar a receita do sorvete, optando por uma base que não incluísse ovo, com o objetivo de solucionar o problema do gosto residual identificado no primeiro preparo. No entanto, no segundo teste, o sorvete apresentou a formação de cristais, resultando em uma textura menos cremosa, onde os cristais eram perceptíveis. No teste final, visando reduzir a formação de cristais e aumentar a cremosidade, a base foi mantida por um período mais curto na sorveteira. Como resultado, obteve-se um sorvete cremoso, com sabor de qualhada com flor de laranjeira e *couli* de romã, conforme desejado.

QUADRO 4 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sorvete de Coalhada com flor de laranjeira e couli de romã		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite	43	g	
Qualhada	250	g.	
Creme de Leite Fresco	80	g	
Liga neutra	2,5	g	
Açúcar	35	g	
Dextrose	50	g	
Maltodextrina	25	g	
Leite em pó	15	g	
Água de flor de laranjeira	5	g	
MODO DE PREPARO:			
<b>MISE-EN-PLACE:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar todos os ingredientes em pó dentro de uma tigela.</li> <li>2. Fazer o couli de romã</li> </ol>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer o leite até atingir 40 °C.</li> <li>2. Adicionar os ingredientes em pó e misturar.</li> <li>3. Aquecer até atingir 85 °C.</li> <li>4. Deixar esfriar em banho maria invertido até atingir 4 °C.</li> <li>5. Adicionar o creme de leite fresco, a qualhada e a água de flor de laranjeira e misturar.</li> <li>6. Deixar na geladeira por no mínimo 12 horas.</li> <li>7. Levar a mistura na sorveteira por 40 minutos.</li> <li>8. Transferir o sorvete para um bowl e intercalar entre sorvete e couli de romã.</li> <li>9. Deixar o sorvete no congelador por no mínimo 12 horas.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

A espuma de pistache passou por quatro testes distintos. No primeiro teste, foi utilizada uma base de pistache cru e creme de leite fresco. Esses ingredientes foram aquecidos, em seguida, levados ao liquidificador e, posteriormente, retornaram à panela para um novo aquecimento. Assim que a mistura adquiriu consistência, foi adicionada gelatina hidratada com o objetivo de estabilizar a espuma. O preparo foi então refrigerado por 12 horas; no entanto, o sabor resultante não foi satisfatório, evidenciando a necessidade de torrar o pistache antes da realização de um novo teste. Com o pistache torrado, foram seguidos os mesmos passos do primeiro teste, mas o resultado ainda não atingiu o objetivo desejado, o que levou à realização de mais dois testes. Nos terceiro e quarto testes, a base da espuma foi alterada, sendo necessário, inicialmente, produzir uma pasta de pistache e uma base de ovo.

Para a produção da pasta de pistache, utilizou-se pistache torrado, o qual foi submetido a um processo de torrefação na air fryer por aproximadamente duas horas e meia, a uma temperatura de 80°C. Em seguida, foi necessário aquecer a água e o açúcar até que a mistura atingisse a temperatura de 118°C. Após esse estágio, o pistache foi adicionado e misturado de maneira a garantir que todos os componentes entrassem em contato com a solução de água e açúcar. Por fim, o preparo foi processado com a adição de um pouco de óleo até que se alcançasse a consistência desejada.

**QUADRO 5** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Pasta de Pistache		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Pistache	182	g	Desidratado
Açúcar	63	g	
Água	29	g	
Óleo	45	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desidratar o pistache na air fryer a 80 °C por 2 horas.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer a água e o açúcar até atingir 118 °C.</li> <li>2. Adicionar o pistache e misturar.</li> <li>3. Espalhar sobre uma bandeija e deixar esfriar.</li> <li>4. Levar o preparo ao processador, com óleo e deixar bater até que vire uma pasta lisa e homogênea.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

Com a base de ovo e a pasta de pistache prontas, essas duas preparações foram incorporadas em fogo baixo, mantendo-se o uso da gelatina hidratada para garantir a estabilidade da espuma. O último preparo teve como finalidade apenas ajustar a quantidade de gelatina necessária para alcançar uma espuma estável e a receita completa se encontra no quadro 6.

QUADRO 6 – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Espuma de Pistache		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias.		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Pasta de Pistache	100	g	
Leite	150	g	
Gema de Ovo	60	g	
Açúcar	40	g	
Gelatina em folha	1	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hidratar a gelatina em folha.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branquear a gema com o açúcar.</li> <li>2. Aquecer o leite até 80 °C.</li> <li>3. Realizar a tempera do da mistura de ovo com açúcar.</li> <li>4. Adicionar a pasta de pistache e homogeneizar.</li> <li>5. Passar a mistura pela peneira fina.</li> <li>6. Adicionar a gelatina em folha.</li> <li>7. Levar ao fogo e aquecer até atingir 80 °C.</li> <li>8. Resfriar em banho maria invertido.</li> <li>9. Deixar descansar na geladeira por no mínimo 12 horas.</li> <li>10. Levar a mistura ao sifão, adicionar a carga de nitrogênio e fazer a espuma.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

Para a finalização e apresentação do prato final, foi imprescindível a produção de uma telha de pistache. Para alcançar o resultado desejado, foram realizados dois testes. No primeiro teste, a mistura não adquiriu a consistência de uma pasta, permanecendo com os pistaches em pequenos fragmentos. Diante disso, foi conduzido um segundo teste, no qual os ingredientes foram processados por um período mais prolongado, até que se obtivesse uma consistência pastosa. Em seguida, essa mistura foi levada ao forno, com o objetivo de secar e proporcionar um toque crocante ao prato.

QUADRO 7 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Telha de pistache		
Categoria:	sobremesa		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda de Souza Capute Maria Eduarda Messias		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pistache	50	g	
Água Quente	33,33	g	
Glucose	8,33	g	
sal	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <p>3. Esquentar a água.</p> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <p>6. Adicionar todos os ingredientes no processador. 7. Bater em velocidade alta até ficar homogêneo. 8. Espalhar a massa em um silpat. 9. Levar ao forno á 93°C por aproximadamente 2 horas.</p>			

Fonte: A autora.

Para o empratamento, o bolo foi posicionado mais próximo ao canto do prato, acompanhado ao lado pelo crocante de pistache, composto por pistache torrado e macerado, sobre o qual foi disposta a espuma de pistache. Sobre o bolo, foi adicionada uma *quenelle* de sorvete, e ao redor da espuma, foi incorporado o *coulis* de romã. Com a disposição cuidadosa dos elementos e a harmonia das cores, alcançou-se o resultado desejado, conforme demonstra a figura 5. Além disso, é importante destacar que esta sobremesa não é excessivamente doce, mas sim apresenta um equilíbrio de sabores bem característicos. Ela é apresentada na figura 1, a seguir.

**FIGURA 1** - Sobremesa

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

#### 4 CONCLUSÃO

Com base no estudo apresentado e com o objetivo de homenagear a rica e diversificada cultura árabe, foi elaborada, com êxito, uma sobremesa contemporânea. Para tal, foram utilizados ingredientes emblemáticos dessa tradição, como a calda de açúcar aromatizada, o bolo de semolina, a coalhada, o *tahine* e a água de flor de laranjeira, celebrando a herança cultural desse povo, que influenciou e continua a influenciar a culinária mundial.

Essa sobremesa se destaca por seu sabor característico e levemente doce, a combinação equilibrada de sabores e texturas reflete a essência da culinária árabe, que é marcada pela riqueza de aromas e pela utilização de especiarias. Ademais, é importante ressaltar que o presente trabalho não apenas contribui para a valorização da gastronomia árabe, mas também servir de ponte para o entendimento e apreciação da cultura árabe.

#### REFERÊNCIAS

ABDALLA, Ricardo. **O Imigrante Árabe e sua cozinha como instrumento de afirmação e identidade na atualidade**, 2019. Disponível em: <https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2024->

04/1713931200\_4366dc94e60a92dd85f7b03cc3192670.pdf. Acesso em: 10 out. 2024.

ALMEIDA, Renato Coelho Gonçalves. **Mesa pra dois: gastronomia e cultura**, 2006. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/facom/files/2013/04/RCGAlmeida.pdf> Acesso em 04 nov. 2024.

BRENNER, Eliane Lopes. **Gastronomia no Brasil e no mundo**, 2009. Disponível em: [file:///C:/Users/Maria%20Eduarda/Downloads/seer,+2866-8535-1-CE%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Maria%20Eduarda/Downloads/seer,+2866-8535-1-CE%20(3).pdf) acesso em 18 out. 2024.

CASTRO, Iara Cristina; OALSEN, Rosali Marcella Hage Chahine. **Salamaleque uai: a culinária árabe no gosto mineiro**. 2018. 15f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia)-Centro Superior de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2018.

CRUZ, Rodrigo Ayupe Bueno; **A importância da comida na construção da etnicidade árabe em Juiz de Fora**, (2022). Revista Antropolítica. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/antropolitica/article/view/41783/31877> Acesso em: 03 set. 2024.

DOMINGUES, André Ricardo. **Gastronomia Árabe: Patrimônio cultural de Foz do Iguaçu (PR)**, 2015. Disponível em: <https://tede2.uepg.br/jspui/bitstream/prefix/579/1/Andre%20Ricardo%20Domingues.pdf>. Acesso em 10 out. 2024.

KARAM, John Tofik. **Another arabesque: syrian-lebanese ethnicity in neoliberal Brazil**. Philadelphia: Temple University Press, 2007. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=SEBzEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=john+tofik+karam&ots=vtUdTUo8UO&sig=mZFqC5P7R-\\_0Js5gg\\_IN2Pnsnm4&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=SEBzEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=john+tofik+karam&ots=vtUdTUo8UO&sig=mZFqC5P7R-_0Js5gg_IN2Pnsnm4&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false). Acesso em: 03 set. 2024.

LAPUENTE, Rafael Saraiva. **A contribuição Árabe para o Brasil: um esboço acerca da influência árabe no Brasil Colônia**. [201?]. Disponível em: [file:///C:/Users/Maria%20Eduarda/Downloads/A\\_CONTRIBUICAO\\_ARABE\\_PARA\\_O\\_BRASIL.pdf](file:///C:/Users/Maria%20Eduarda/Downloads/A_CONTRIBUICAO_ARABE_PARA_O_BRASIL.pdf) Acesso em: 20 set. 2024.

MARANHÃO, Ricardo. **Árabes no Brasil: história e sabor**. São Paulo: Gaia, 2009.

MELLO, Suellen Ruchane Ribeiro de, et al. **Gastronomia contemporânea: contraste de temperaturas e inclusão de PANC**, 2018. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/download/1887/1227> Acesso em: 04 nov. 2024.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade**, [2017]. Disponível em:

<https://dspace.unila.edu.br/server/api/core/bitstreams/eea39f8b-c33e-494e-b135-7d4aec79bbc9/content> Acesso em: 18 out. 2024.

PORTUGAL, Ana Raquel M. da C. M. O legado Árabe no Brasil. **Revista Ibérica**, Juiz de Fora, ano 5, n. 16, p. 4-21, 2011. Disponível em: [https://www.academia.edu/2388676/O\\_LEGADO\\_%C3%81RABE\\_NO\\_BRASIL](https://www.academia.edu/2388676/O_LEGADO_%C3%81RABE_NO_BRASIL) Acesso em: 25 out. 2024.

REI, António. Tratados Árabes de Culinária do Ocidente Islâmico (Séculos IX – XIII). **Revista Diálogos Mediterrâneos**, Lisboa, n. 21, p. 72-83, 2021. Disponível em: <https://www.dialogosmediterraneos.com.br/RevistaDM/article/view/419/488> Acesso em: 04 out. 2024.

SILVA, Thamara Thaianne da Silva, PRANDO, Lídia Tiggemann. **Cozinha Contemporânea: Tendências e Inovações em Gastronomia**. [2020]. Disponível em: <https://moodle.ead.unipar.br/materiais/webflow/unipar-coz-cont-tend-inov-gastronomia.webflow/documents/cozinha-contemporanea-cendencias-Inovacao.pdf> Acesso em: 03 nov. 2024.

THIS, Hervé, MONCHICOURT, Marie-Odilene. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

TRUZZI, Oswaldo, **Sírios e libaneses: narrativas de história e cultura**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

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