

***SAINT HONORÉ:***  
uma releitura com sabores brasileiros

OLIVEIRA, Maria Eduarda Garcia Senra; Centro Universitário Academia,  
Juiz de Fora, MG<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; AFLISIO, Malio; Centro Universitário Academia, Juiz de  
Fora, MG<sup>2</sup>.

## **1 INTRODUÇÃO**

A confeitaria brasileira, desde os primórdios de sua formação, reflete a complexidade do encontro entre diferentes culturas que contribuíram para forjar a identidade alimentar do país. As técnicas e ingredientes característicos dos povos indígenas, africanos e portugueses se mesclaram, estabelecendo novas práticas gastronômicas que perduram até hoje. Segundo Cascudo (2004), a doçaria foi introduzida ao Brasil pelos portugueses, que trouxeram consigo o hábito de consumir doces como elementos de socialização e prazer, em contraste com as tradições alimentares dos povos originários e africanos, que concebiam a comida de maneira mais funcional, como meio de subsistência.

A confeitaria, como é conhecida atualmente, é resultado de um longo processo de desenvolvimento histórico e técnico, profundamente vinculado aos contextos culturais e econômicos da Europa e das Américas. A partir do século XV, com a formação das confrarias de confeitadores na França e a subsequente emancipação em relação aos padeiros, a profissão passou a se especializar e a criar uma grande diversidade de produtos. Esse avanço foi impulsionado pela introdução de novos ingredientes, como o açúcar e o cacau, cuja chegada à Europa, após a colonização das Américas, possibilitou a criação de preparações mais sofisticadas e variadas. Assim, a confeitaria consolidou-se como uma das expressões mais elaboradas da gastronomia, marcada pelo uso de técnicas precisas e pelo forte simbolismo cultural associado às suas produções (Gisslen, 2018).

Diante disso, como a releitura da torta *Saint Honoré*, uma referência da cozinha francesa clássica, com ingredientes brasileiros pode valorizar a confeitaria nacional e destacar a biodiversidade do país na gastronomia? O objetivo desse trabalho é

---

<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.

desenvolver uma releitura da torta *Saint Honoré* utilizando ingredientes brasileiros como forma de valorização cultural, explorando a relação entre tradição estrangeira e nacional, mais a inovação na confeitaria.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A estrutura teórica deste trabalho foi organizada de modo a oferecer uma visão coerente sobre os elementos que fundamentam a proposta prática. Inicialmente, optou-se por abordar, no tópico 2.1, as características e tradições da confeitaria francesa, pois é essencial compreender a origem e as técnicas envolvidas na elaboração da torta *Saint Honoré*. Em seguida, o tópico 2.2 explora os ingredientes brasileiros na confeitaria, destacando sua identidade, potencial e valorização, pois esses elementos constituem a base para a proposta de releitura da sobremesa. Por fim, no tópico 2.3, discute-se a prática da releitura como ferramenta de valorização cultural na confeitaria, mostrando como a adaptação de receitas clássicas pode fortalecer a identidade gastronômica nacional e promover a inovação no campo da confeitaria.

### 2.1 CONFEITARIA FRANCESA: CARACTERÍSTICAS E TRADIÇÕES

A confeitaria francesa é amplamente reconhecida como referência mundial devido à sua sofisticação, precisão técnica e riqueza de sabores. Conforme explica Ferrandi (2021), a base da confeitaria francesa está na combinação de massas como a *pâte à choux*, a *pâte sucrée*, a *pâte sablée*, entre outras, associadas a cremes, caldas e frutas que resultam em sobremesas elegantes e equilibradas.

Dentre as criações mais emblemáticas está a torta *Saint Honoré*, elaborada com *pâte feuilletée* (massa folhada) e *pâte à choux*, finalizada com caramelo e *chantilly*, sendo considerada uma das expressões máximas da confeitaria clássica francesa. A *pâte feuilletée*, embora tenha origem italiana, foi aprimorada e incorporada à tradição francesa, sendo utilizada como base para diversas preparações (Ferrandi, 2021)

Há duas histórias para explicar a origem do nome dessa clássica e requintada sobremesa. Uma conta que ela foi criada para homenagear o santo padroeiro dos confeitores franceses, *Saint-Honoré*. Outra reza que a especialidade surgiu em uma confeitaria de Paris situada à *Rue Saint-Honoré*. Um detalhe

sobre a segunda versão: o confeitiro que teria inventado a sobremesa é M. Chiboust, o mesmo provável criador do creme Chiboust, comumente usado para rechear a torta Saint-Honoré (Gisslen, 2018).

A chegada dos hotéis de luxo e dos *chefs* franceses às capitais brasileiras, ainda na década de 1970, contribuiu significativamente para a difusão dos princípios da *nouvelle cuisine*. Segundo o Le Cordon Bleu (2020, p. 26), “a presença no país de *chefs* renomados contribuiu para a popularização da culinária francesa e aumentou a importância da gastronomia na hospitalidade, tornando a cozinha um dos principais atrativos dos hotéis de luxo”.

A confeitaria francesa ganhou projeção internacional não apenas por sua sofisticação técnica, mas também pela valorização estética das preparações. Um dos nomes mais emblemáticos desse cenário foi Marie-Antoine Carême, considerado o **rei dos chefs** e **chef dos reis**, que revolucionou a confeitaria ao transformá-la em uma verdadeira forma de arte. Como destaca Tommasi (2022, *on-line*), “Carême cultivou especialmente a modalidade dos bolos em forma de edifícios”, evidenciando sua habilidade de criar sobremesas que dialogavam com a arquitetura e o luxo da corte napoleônica. Além disso, à época, “a pastelaria era considerada o nível mais elevado da cozinha e os mestres pasteleiros gozavam de grande reputação” (Tommasi, 2022, *on-line*). Sua influência foi determinante, sendo considerado “o primeiro grande cozinheiro da era moderna” (Tommasi, 2022, *on-line*).

## 2.2 INGREDIENTES BRASILEIROS NA CONFEITARIA: IDENTIDADE, POTENCIAL E VALORIZAÇÃO

A formação da confeitaria brasileira resulta da confluência de diversos povos e culturas que, ao longo dos séculos, foram incorporando ingredientes e técnicas de diferentes origens. De acordo com Cascudo (2004), as primeiras manifestações da doçaria no Brasil derivaram das práticas coloniais portuguesas, que utilizavam ingredientes como açúcar e ovos, adaptados à realidade local com o emprego de frutas nativas e outros insumos regionais.

Freyre (2003) aponta que, ao lado da herança portuguesa, a culinária brasileira foi fortemente marcada pelas contribuições africanas e indígenas, que enriqueceram a doçaria nacional com novos sabores, modos de preparo e ingredientes. Esses povos trouxeram práticas alimentares e conhecimentos que resultaram na valorização de

elementos como o coco, a mandioca e diversas frutas tropicais, promovendo uma identidade gastronômica singular.

De acordo com Ferreira (2013, p. 27), “a confeitaria brasileira é uma mistura de ingredientes diversificados e técnicas multiculturais. Por não ter uma origem pura e única, é difícil saber o que é de fato original do país”.

Segundo Cascudo (2004), a doçaria chegou ao Brasil com a família real portuguesa, trazendo consigo receitas europeias e a tradição dos doces conventuais. Com o tempo, esses preparos foram adaptados com produtos locais, como a cana-de-açúcar, o coco e o milho. Cavignac *et al.* (2016, p. 151) afirmam que “a cana-de-açúcar, principal produção de toda a era colonial no Nordeste, irá imprimir sua marca de maneira indelével: refeições festivas nessa matriz cultural deviam culminar com o consumo de doces”.

Freixa e Chaves (2009) destacam que a diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, foi incorporada no preparo de receitas clássicas da doçaria conventual, substituindo as frutas europeias e conferindo às preparações características que as tornaram expressões autênticas da cultura nacional.

Goiaba, jaca, coco, abacaxi e maracujá são alguns exemplos. Já farinha de trigo, ingrediente de difícil acesso no Brasil colonial, foi substituída por insumos como fubá e maisena - oriundos do milho -, polvilhos, puba, carimã, goma azeda e tapioca - produtos da mandioca. O leite de vaca foi substituído por leite de coco (Le Cordon Bleu, 2020, p. 23).

Além disso, o açúcar, elemento essencial na confeitaria, foi amplamente difundido: “A partir do século XVI, o açúcar se tornou abundante e acabou substituindo o mel, na forma de melado ou rapadura. A grande produção de açúcar o transformou num produto barato e permitiu às classes menos favorecidas a confecção de bolos e biscoitos” (Le Cordon Bleu, 2020, p. 23).

Freixa e Chaves (2009) explicam que o contato com os povos indígenas proporcionou o conhecimento e o uso de ingredientes como raízes, exemplificadas pela mandioca, cereais como o milho e uma grande variedade de frutos. Além disso, ressaltam que a influência africana foi extremamente significativa, não apenas nas tradições, mas também na gastronomia, com a introdução de elementos como o coco, o azeite de dendê e a pimenta-malagueta, ingredientes que contribuíram para tornar os pratos e a cultura brasileira mais vibrantes e acolhedores.

Além disso, Ferreira (2013, p. 27) destaca que “a prática da confeitaria é parte do patrimônio cultural imaterial no Brasil, e temos que preservá-la da mesma forma que devemos fazê-lo com nossas florestas, construções e com a nossa história, pois é parte do que nos caracteriza, nos identifica”.

### 2.3 A RELEITURA COMO FERRAMENTA DE VALORIZAÇÃO CULTURAL NA CONFEITARIA

A prática da releitura, ao incorporar ingredientes singulares oriundos da biodiversidade brasileira, como castanhas, frutas nativas e doces típicos, se alinha ao que Zaneti (2017) chama de **Cozinha de Raiz**. Esse movimento articula *chefs* e produtores em torno de uma gastronomia que promove a sustentabilidade, o desenvolvimento rural e a ressignificação cultural dos alimentos, valorizando práticas e produtos tradicionais a partir de novas técnicas e apresentações.

A releitura na confeitaria envolve justamente o equilíbrio entre tradição e inovação, permitindo que técnicas e receitas clássicas sejam reinterpretadas a partir de novos contextos culturais e ingredientes locais. Esse movimento é característico da gastronomia contemporânea, que, segundo Azevedo (2016, p. 24), “tem muito de ruptura com modelos já utilizados – claro que seguindo uma lógica comum, como o respeito às raízes e tradições como fonte de inspiração. Mas trazer o novo de forma original é fundamental”. Assim, ao propor uma versão brasileira da torta *Saint Honoré*, busca-se preservar a essência da confeitaria clássica francesa, mas também destacar a riqueza da biodiversidade nacional, criando uma sobremesa que expressa, simultaneamente, memória e identidade cultural.

A releitura da *Saint Honoré* utilizando creme de maracujá com pimenta-de-macaco, creme de tapioca, coco e cumaru, caramelo de rapadura, não apenas atualiza um clássico da confeitaria, mas também contribui para o fortalecimento da confeitaria brasileira como linguagem artística e patrimônio cultural. A inspiração para essa releitura surgiu a partir de uma experiência pessoal, na qual a autora teve a oportunidade de provar a torta *Saint Honoré* em uma viagem à França, ficando encantada com a delicadeza da *pâte à choux*, a leveza do *chantilly* e o contraste com o caramelo. Essa vivência despertou o desejo de reinterpretar essa sobremesa icônica, utilizando ingredientes brasileiros que são representativos da cultura e biodiversidade do país.

Assim, a proposta visa não apenas criar uma nova sobremesa, mas também estabelecer um diálogo entre culturas, ressaltando a potencialidade dos ingredientes nacionais e a capacidade da confeitaria brasileira de se renovar sem perder sua identidade.

### 3 METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido por meio de pesquisa qualitativa de natureza exploratória, com base em revisão bibliográfica e aplicação prática no desenvolvimento de uma releitura da torta *Saint Honoré*. A pesquisa bibliográfica buscou fundamentar teoricamente a proposta, analisando a história da confeitaria francesa, os ingredientes brasileiros na confeitaria e o conceito de releitura gastronômica como instrumento de valorização cultural. As fontes utilizadas incluíram livros, artigos acadêmicos e materiais técnicos relacionados à gastronomia, além de referências de *chefs* e estudiosos da culinária brasileira e francesa.

A etapa prática consistiu na criação e produção de uma sobremesa baseada na torta clássica *Saint Honoré*, incorporando ingredientes brasileiros representativos, como maracujá, pimenta-de-macaco, coco, tapioca, cumaru e rapadura. A execução da receita buscou manter os elementos técnicos da confeitaria francesa, como a *pâte à choux*, a massa folhada caramelizada e a montagem tradicional da torta, adaptando-os aos novos sabores propostos. A escolha dos ingredientes foi guiada tanto por suas características sensoriais quanto por sua representatividade cultural.

A metodologia adotada permitiu a união entre teoria e prática, possibilitando o desenvolvimento de uma proposta autoral que respeita as tradições da confeitaria clássica ao mesmo tempo em que evidencia o potencial criativo e identitário da confeitaria brasileira.

A fase de testes práticos foi fundamental para o desenvolvimento da releitura da torta *Saint Honoré*, permitindo ajustes técnicos e sensoriais em cada componente da sobremesa. Foram realizados cerca de dez testes com a massa folhada, elemento essencial da base da torta. As primeiras tentativas apresentaram falhas estruturais, especialmente devido à proporção incorreta de manteiga, o que comprometeu a formação das camadas. Com o tempo, a receita foi sendo ajustada, tanto na quantidade de gordura quanto no número de dobras realizadas. Inicialmente, a massa era assada já cortada no tamanho final dos discos, o que provocava estufamento

irregular das camadas. Tentativas seguintes incluíram assar a massa inteira e cortar após o forno, mas o problema persistia. A solução mais eficiente foi assar a massa sob peso (com outra forma ou grade), o que garantiu uma base plana e crocante, ideal para a montagem. A versão aprovada é apresentada no quadro 1.

**QUADRO 1** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Massa Folhada		
Categoria:	Confeitaria		
Nº e peso das porções:	1kg		
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda Garcia Senra de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Farinha	500	g	
Água	250	g	
Manteiga	75	g	derretida
Sal	10	g	
Manteiga	300	g	Para folhar
Açúcar	Q.b		para caramelizar
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-IN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos os ingredientes.</li> </ol> <p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar farinha, sal e manteiga, adicionando água até formar massa homogênea.</li> <li>2. Descansar 30 minutos na geladeira</li> <li>3. Abrir a manteiga em papel manteiga, fazendo um quadrado e leve à geladeira.</li> <li>4. Abrir a massa, colocar a placa de manteiga em dois terços da massa e fazer uma dobra simples.</li> <li>5. Abrir a massa e intercalar fazendo dobras simples e dobras duplas, fazendo isso 6 vezes.</li> <li>6. Descansar 30 minutos entre cada dobra.</li> <li>7. Deixar a massa descansado de um dia para o outro depois da última dobra.</li> <li>8. Abrir a massa, no dia seguinte, cortar, colocar em uma assadeira com um peso em cima.</li> <li>9. Assar a 160-180°C até dourar.</li> <li>10. Retire a massa polvilhe açúcar e retorne ao forno por aproximadamente 5 minutos, para caramelizar a massa</li> </ol>			

Fonte: A autora.

As choux apresentaram resultado satisfatório já desde o primeiro teste, com boa estrutura e desenvolvimento. Em determinado momento dos testes, foi considerada a utilização do craquelin para melhorar o formato e conferir acabamento mais regular às unidades. No entanto, ao longo das produções, observou-se que a massa secava melhor e apresentava textura mais adequada sem o craquelin, além de favorecer a aderência do caramelo de rapadura. Assim, optou-se por manter as choux

na versão clássica, sem cobertura, o que também contribuiu para um visual mais limpo e valorizou o brilho do caramelo na finalização

**QUADRO 2** – Ficha Técnica

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Profiteroles (Massa Choux)		
Categoria:	Confeitaria		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda Garcia Senra de Oliveira		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Água	100	g	
Leite em pó	13	g	
Manteiga	46	g	
Açúcar	7	g	
Sal	3	g	
Farinha	66	g	
Ovo	93	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-IN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos os ingredientes.</li> <li>2. Preaquecer o forno a 180°C.</li> <li>3. Preparar manga de confeitar com bico liso.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer água, leite em pó, manteiga, açúcar e sal até ferver.</li> <li>2. Adicionar a farinha de uma vez, mexendo vigorosamente até formar massa lisa e que se solte da panela.</li> <li>3. Transferir para tigela e deixar amornar.</li> <li>4. Incorporar os ovos aos poucos até atingir o ponto de massa de choux.</li> <li>5. Modelar as bolinhas, com a manga de confeitar, em um tapete de silicone.</li> <li>6. Assar a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar e secar.</li> </ol>			

Fonte: A autora

A etapa mais desafiadora foi a caramelização das *choux* com rapadura. O uso exclusivo do ingrediente resultava em queima antes do ponto ideal de caramelização. Testes com diferentes misturas de rapadura e açúcar refinado foram realizados, sendo a proporção de meio a meio inicialmente considerada, mas ainda apresentando risco de amargor. Após novos ajustes, a proporção de 1/3 de rapadura para 2/3 de açúcar refinado mostrou-se a mais eficiente, proporcionando sabor característico e coloração adequada sem comprometer a estrutura do caramelo. A ficha técnica do caramelo utilizado na sobremesa é apresentada no quadro 3, a seguir.

QUADRO 3 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Caramelização de Profiteroles com Rapadura		
Categoria:	Confeitaria		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda Garcia Senra de Oliveira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Rapadura	50	g	ralada
Açúcar	150	g	
Água	25	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-IN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos os ingredientes.</li> <li>2. Forrar bancada com tapete de silicone.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dissolver em uma panela o açúcar na água.</li> <li>2. Derreter em fogo médio até iniciar a caramelização.</li> <li>3. Acrescentar a rapadura, mexendo rapidamente até dissolver.</li> <li>4. Deixar caramelizar até chegar a 150°.</li> <li>5. Banhar a parte superior dos profiteroles no caramelo ainda quente.</li> <li>6. Deixar secar sobre superfície antiaderente.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

Em relação aos cremes, houve uma série de experimentações voltadas tanto para o equilíbrio de sabor quanto para a textura adequada de aplicação. A proposta original previa um *cremeux* de maracujá com pimenta-de-macaco para a finalização externa com bico de confeitar, e um creme de confeitiro à base de tapioca, coco e cumaru para o recheio das *choux*. Contudo, durante os testes, observou-se que o creme de maracujá apresentava sabor muito acentuado, ofuscando o do outro creme. A solução foi inverter os papéis: passou-se a usar o maracujá com pimenta-de-macaco no interior das *choux*, buscando uma estrutura mais intensa no centro. Tentativas de fazer um creme de confeitiro com esses ingredientes resultaram em um sabor fraco, o que levou à decisão de elaborar um *curd* de maracujá com pimenta-de-macaco, que apresentou melhor intensidade e consistência para o recheio. A ficha técnica desse *curd* está descrita no quadro 4.

QUADRO 4 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Curd de Maracujá com Pimenta do Macaco		
Categoria:	Confeitaria		
Nº e peso das porções:	350g		
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda Garcia Senra de Oliveira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polpa de Maracujá	140	g	
Açúcar	80	g	
Pimenta do Macaco	2	g	
Gemas	2	unid	
Ovo	1	unid	
Açúcar	50	g	
Manteiga	70	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><b>MISE-IN-PLACE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar todos os ingredientes.</li> <li>2. Fazer infusão de maracujá com a pimenta por 10 minutos.</li> </ol> <p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduzir a infusão de maracujá com 80g de açúcar.</li> <li>2. Bater as gemas e o ovo com 50g de açúcar.</li> <li>3. Juntar a mistura de ovos com a redução de maracujá.</li> <li>4. Levar ao fogo e cozinhar até 82° C.</li> <li>5. Adicionar fora do fogo a manteiga e levar para gelar.</li> </ol>			

Fonte: A autora.

O creme inicialmente pensado como uma combinação de tapioca, coco e cumaru também passou por reformulações. A tentativa de utilizá-lo como um *cremeux* apresentou problemas de textura, com aspecto gelatinoso e pouco adequado ao trabalho de bico. Após diversos ajustes, como a redução da quantidade de tapioca e da gelatina, optou-se por manter apenas o coco queimado e o cumaru na composição, estabilizando-o com maior proporção de chocolate branco, o que garantiu melhor cremosidade e estrutura. O resultado final está no quadro 5.

**QUADRO 5**-Ficha técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Cremeux de Coco Queimado com Cumaru		
Categoria:	Confeitaria		
Nº e peso das porções:	500G		
Aluno(a)(s):	Maria Eduarda Garcia Senra de Oliveira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite	125	g	
Leite de coco	125	g	
Coco ralado	50	g	
Creme de leite fresco	100	g	
Açúcar	30	g	
Gemas	60	g	
Cumaru	1	g	
Chocolate branco	120	g	
MODO DE PREPARO:			

Continuação...

...continuação.

**MISE-IN-PLACE:**

1. Pesar todos os ingredientes.
2. Tostar o coco seco.

**EXECUÇÃO:**

1. Infundir o leite de coco e o leite com coco tostado e cumaru.
2. Coar metade do coco.
3. Aquecer com creme e açúcar.
4. Temperar gemas, cozinhar até 82-84°C.
5. Adicionar chocolate branco, fora do fogo.
6. Emulsionar com mixer e deixar esfriar.

Fonte: A autora.

O empratamento da sobremesa é demonstrado na figura 1.

**FIGURA 1:** Prato finalizado



Fonte: A autora.

Esses testes permitiram alinhar sabor, textura e aparência, respeitando a técnica clássica da Saint Honoré ao mesmo tempo em que valorizavam ingredientes brasileiros e a identidade sensorial da proposta. O empratamento buscou destacar visualmente os principais elementos da sobremesa, valorizando tanto a composição central quanto a harmonização dos sabores. A montagem manteve a base tradicional da torta, com pães à choux caramelizadas dispostas sobre disco de massa folhada, finalizadas com o creme estruturado de coco queimado com cumaru. Como elemento complementar no prato, foi adicionado um traço de curd de maracujá com sementes frescas, acompanhando duas mini choux extras. Esse recurso visual e gustativo cria

contraste de textura e sabor, reforçando a identidade do recheio e conectando o visual do prato ao ingrediente-chave da releitura. O uso do caramelo de rapadura confere brilho e tonalidade quente, aproximando a sobremesa da estética brasileira, enquanto a disposição fluida do curd quebra a simetria rígida e acrescenta movimento ao prato, remetendo ao frescor e espontaneidade dos ingredientes tropicais.

#### 4 CONCLUSÃO

A confeitaria é uma expressão cultural que carrega em sua história tradições, técnicas e simbolismos profundamente ligados à identidade dos povos. Ao propor uma releitura da torta *Saint Honoré* com ingredientes brasileiros, este trabalho buscou valorizar não apenas os insumos nacionais, mas também a capacidade da gastronomia de se reinventar sem romper com suas raízes. A união entre a técnica clássica francesa e os sabores do Brasil demonstrou que é possível criar sobremesas que respeitam a tradição e, ao mesmo tempo, celebram a diversidade e a originalidade da confeitaria brasileira.

A experiência pessoal com a *Saint Honoré* original da França serviu como inspiração para a criação de uma versão autoral que expressa tanto a memória quanto a inovação. A escolha de ingredientes como maracujá, pimenta-de-macaco, coco, tapioca, cumaru e rapadura foi pautada pelo desejo de exaltar a riqueza sensorial e simbólica desses elementos na cultura alimentar brasileira.

Conclui-se que a prática da releitura, quando fundamentada em pesquisa e sensibilidade cultural, pode ser uma ferramenta poderosa na construção de uma confeitaria brasileira contemporânea, que valoriza seus ingredientes, respeita suas tradições e afirma sua identidade.

#### REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Marcelo. **Cozinha brasileira e contemporânea**. Maringá: Unicesumar, 2016. Disponível em link: <https://redacaogabriel.files.wordpress.com/2018/01/cozinha-brasileira-e-contemporanea-livrounicesumar.pdf> Acesso em: 29 maio 2025.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004. Disponível em link:

<https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf> Acesso em: 14 maio 2025.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016, p. 151-157. Disponível em link: [https://www.abant.org.br/files/103\\_00128082.pdf](https://www.abant.org.br/files/103_00128082.pdf) Acesso em: 14 maio 2025.

FREIXA, Doris; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009. Disponível em link: <https://pt.scribd.com/document/427173208/Gastronomia-No-Brasil-e-No-Mundo> Acesso em: 14 maio 2025.

FERRANDI School of Culinary Arts. **French pâtisserie: master recipes and techniques from the Ferrandi school of culinary arts**. Paris: Flammarion, 2021. Disponível em link: <https://pt.scribd.com/document/465123341/French-Patisserie-Ferrandi-in-English> Acesso em: 24 maio 2025.

FERREIRA, Paola Biselli. O doce brasileiro como identidade cultural. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA – MESA TENDÊNCIAS, 2013, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Senac, 2013. Disponível em link: [https://www3.sp.senac.br/hotsites/campus\\_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais\\_2013.pdf](https://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf) Acesso em: 14 maio 2025.

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria: profissionais**. 5.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018. Disponível em link: <https://pt.scribd.com/document/701655684/Panificacao-e-Confeitaria-Profissionais-GISSLEN-Wayne> Acesso em: 24 maio 2025.

LE CORDON BLEU. **Gastronomia Brasileira: da tradição à cozinha de fusão**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2020.

TOMMASI, Martina. Carême: o rei dos *chefs*, o *chef* dos reis. **National Geographic Portugal**, 18 out. 2022. Disponível em: [https://www.nationalgeographic.pt/historia/careme-o-rei-dos-chefs-o-chef-dos-reis\\_3274](https://www.nationalgeographic.pt/historia/careme-o-rei-dos-chefs-o-chef-dos-reis_3274). Acesso em: 14 maio 2025.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na**

gastronomia contemporânea. 2017. 141f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)–Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: [https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164708?locale-attribute=pt\\_BR](https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164708?locale-attribute=pt_BR) Acesso em: 29 maio 2025.