

MIL FOLHAS DE TIRAMISSU

SILVA, Analice Tardio; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG¹.
SOARES, Ricardo Vieira; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG².

1INTRODUÇÃO

A palavra **Confeitaria** origina do latim **Confectun** significa aquilo que é confeccionado com especialidade. No Brasil, as confeitarias chegaram por volta dos anos 50 e 60, originada principalmente da França. Os confeitheiros estrangeiros nessa mesma época traziam a técnica do manuseio do *chantilly*, da massa folhada, do *fondant* e produziam seus produtos em padarias, pois confeitarias, exclusivamente, eram extremamente raras. Para melhorar a produção e facilitar o trabalho, os confeitheiros italianos, franceses, alemães e portugueses começaram a introduzir equipamentos (Perrella; Perrella, 1999).

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), as empresas no ramo da confeitaria vêm crescendo e iniciando uma evolução nos últimos 14 anos (ABIP, 2012). A confeitaria é uma cozinha especializada em doces, apesar de ter começado nas padarias, ela vai muito além do preparo de tortas e bolos, ela inclui doces diversos, quitandas e pode ser encontrada em vários estabelecimentos, como: lojas de conveniência, mini mercados, *delicatessen*, todas se adaptando a nova realidade do mercado (SEBRAE, 2012).

Diante disso, como apresentar uma sobremesa tradicional de forma inovadora? O objetivo deste trabalho é preparar o Tiramissu, sobremesa tradicional italiana, de forma contemporânea e adaptada ao Brasil.

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.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar o tema do trabalho, ele foi dividido em três tópicos, o primeiro rapidamente a confeitaria italiana, o segundo tópico apresenta o Tiramissu e no último tópico o que inspirou a elaboração dessa sobremesa.

2.1 CONFEITARIA ITALIANA

Falar da confeitaria italiana sem fazer uma citação sobre a confeitaria francesa é impossível já que desde o século XIV, Catarina de Médici trouxe confeitheiros italianos para a França, introduzindo sabores italianos na culinária francesa como café, queijos italianos (tipo *mascarpone* fundamental para o famoso *tiramisu*), chocolates, frutas cítricas, ervas e especiarias. A Itália é famosa por sobremesas como *Cannoli*, *Tiramisu* e *Panetone*. Ao longo dos séculos os doces italianos evoluíram e se espalharam pela Europa, não ficando restritos à França. Catarina de Médici, sobrinha do papa, casou-se com Lourenço de Médici, governador da república, levou para Paris sua governanta, confeitheiros e cozinheiros de Mugello. Muitos falam que a cozinha francesa só é o que é hoje por causa do **toque** especial italiano (Barghini, 1984).

A Itália é conhecida por inúmeras diferenças regionais produzidas pela sua história, e por suas variações culturais que são necessariamente refletidas na arte culinária. Silfice é o lugar na Itália onde se encontra a criação de muitos doces mais conhecidos, criados por Florentina Catarina e Giobatta Cabona. Por volta dos anos 1700, Giobatta Cabona (confeiteiro) mudou a história dessa arte e de como fazer bolos criando a primeira versão do conhecido pão de ló (Barghini, 1984).

O primeiro sorvete da história foi o *sorbet*, preparo de base de frutas congeladas. A receita era um segredo guardado a sete chaves pelos chefes italianos, mais tornou-se uma aquisição na França (Perrella; Perrella, 1999).

A confeitaria italiana é umas das mais tradicionais do mundo, combina técnicas antigas e influências regionais. Marcada por ingredientes simples e frescos como nozes, frutas secas, mel, vinhos doces, queijos e especiarias. Diversos doces são consumidos em celebrações religiosas o que os torna parte da cultura italiana e não só um alimento. *Cannoli*, tubos de massa frita recheados com ricota adoçada; *Sfogliatell*, massa folhada crocante com recheio de ricota e semolina; Cascata

siciliana, bolo gelado com ricota, frutas cristalizadas e cobertura de marzipã (pasta feita de amêndoas, açúcar de confeitiro e claras de ovos); *Zabaione*, creme usado pelos sicilianos como um grande estimulador feito a base de gema de ovos e açúcar (Perrella; Perrella, 1999).

2.2 TIRAMISU

A sobremesa Tiramisu foi descoberta na década de 60 e apresentada pelo restaurante Da Alfredo na região de Veneto, sendo a primeira casa aberta pelo grupo Toulá, que nunca reivindicou sua criação, pelo contrário afirmou que sua receita foi retirada na intimidade dos bordéis italianos. Esses estabelecimentos geralmente tinham cozinhas bem equipadas e com presença de *chefs* confeitores, os bordéis eram chamados de **Case Chiuse**, que significa casas fechadas, porque não era permitido abrir janelas (Carrasco, 2016).

O nascimento do Tiramisu ocorreu quando a dona da casa começou a receber seus clientes com a sobremesa, e dizia “anda, soboreia, estou te dando um doce que ti tira su [...]” eles entendiam a mensagem como um doce que te levanta. A existência do Tiramisu ficou ameaçada quando em 1958 a lei Marlin fechou todos os bordéis da Itália (Carrasco, 2016).

Muitas são as lendas sobre o misterioso doce de virtude afrodisíaca, uma delas é que quando Cosimo III de Médici, o Grão Duque da Toscana, passando uns dias em Siena, amante de tudo que tinha açúcar, inspirou os confeitores sienenses a fazer um doce exclusivo que representasse as características do Grão Duque: nobre, simples e grandioso, que o mesmo adorou. Porém, não há prova de que a receita seja a mesma do Tiramisu, prevalecendo assim que este doce nasceu mesmo nas *Case Chiuse* (Carrasco, 2016).

Sua verdadeira e única receita consiste em cinco ingredientes simples, que são: ovos e açúcar batidos, biscoito tipo inglês ou champanhe molhados em café expresso com cacau em pó, mais tarde incluindo o mascarpone (queijo cremoso branco e um pouco ácido), hoje em dia é possível encontrar algumas diferentes receitas, incrementadas como por exemplo com o creme cheese, colocando frutas frescas, algumas receitas até substituem o café por conhaque, licor, rum, baunilha ou chocolate quente expresso (Carrasco, 2016).

Hoje o Tiramisu vem sendo apresentado e consumido pelo mundo todo de várias formas, mudando também sua apresentação, porém, mantendo sua elegância e sofisticação (Carrasco, 2016).

O Tiramisu é uma receita clássica composta por queijo mascarpone, sendo ele uma mistura de creme de leite fresco e ácido cítrico, biscoitos *savoirdi* (tipo champanhe), embebidos no café, polvilhando cacau em pó. Apresentado de algumas formas diferentes, é possível encontrá-lo feito com *cream cheese* e no verão com folhinhas de hortelã. Assim dessa forma saindo de sua originalidade (Le Cordon Bleu, 2017).

2.3 CONFEITARIA CONTEMPORÂNEA: INSPIRAÇÃO E INFLUÊNCIA

A inspiração do Tiramissu vem primeiro pela paixão da confeitaria e para mostrar como um doce simples montado em taças, travessas e copos pode ser apresentado com sofisticação e sutileza em diferentes maneiras. Essa influência vem do *chef* do Rio de Janeiro, Luiz Rodrigues (Tobias), por conhecimento e perfil no instagram @cheff_tobias_rodrigues em 2025.

Contudo, como não vai ser apresentada a sobremesa no formato tradicional, mas numa versão contemporânea, que inclui inovação tecnológica, criatividade artística, tendências culturais e valorização de ingredientes locais e sustentáveis. Entre as principais técnicas destaca-se o uso de gelatinas e espumas para criar texturas leves e visuais diferenciadas, também há o uso de fermentação e infusão para explorar sabores, além do emprego de cores vibrantes e pinturas para decorar alimentos de forma artística (Le Cordon Bleu, 2017).

Os preparos de pratos contemporâneos atuais exploram sabores inusitados, combinando doces e salgados, alguns exemplos incluem sobremesas que misturam texturas diferentes como *mousses* leves com crocantes, a ideia é sempre inovar e surpreender o paladar, transformando a apresentação dos pratos, tornando a sobremesa uma experiência completa (sabores, visual), além disso na apresentação destaca-se cada componente com o uso de elementos e contrastes, cores opostas e texturas diferentes, criando um experiência para chamar a atenção pela beleza (Canella- Rawls, 2018).

Nessa proposta contemporânea também exerceu influência a *chef* e professora de confeitaria do Rio de Janeiro conhecida no instagram como @chrissmorais, que

mostra sofisticação, beleza e sutileza nos seus preparos e pratos apresentados no instagram, em seus conteúdos diários de doces como, Tiramissu, Namelakas, Glaçagens, entre outros.

3 METODOLOGIA E DISCUSSOES

O presente trabalho teve como metodologia a pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e a pesquisa por observação sistematizada, por ter se proposto a elaboração de um prato, diversas vezes testado na cozinha didática, por meio do qual foi possível colocar a pesquisa em prática (VERGARA, 2013).

O prato foi desenvolvido por quatro composições sendo elas namelaka de café, mascarpone, telha de cacau e biscoito savoiardi. Para a sua composição foram feitas quatro fichas técnicas. O prato foi pensado de uma maneira que a apresentação fosse mais contemporânea e não para ser servido em um taça.

No primeiro teste foi feito um mascarpone com creme de leite fresco e limão taiti ficando muito ácido e não obtendo o resultado esperado, em seus dois últimos testes optou-se por substituir o limão para o limão siciliano, assim tento o resultado esperado.

QUADRO 1- Ficha tecnica do mascarpone

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mascarpone		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	250g		
Aluno(a)(s):	Analice Tardio Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite fresco	340	g	
Limão siciliano	10	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO: 1. Colocar em fogo baixo o creme de leite fresco até que comece levantar fervura; 2. Despejar o limão e mexer por 5 minutos; 3. Desligar a panela e deixe esfriar em temperatura ambiente por 20 minutos; 4. Deixar na geladeira por 8 horas filtrando até obter cremosidade.			

Fonte: A autora.

A namelaka de café foi feita apenas com dois testes, necessários para se obter a consistência desejada, no primeiro teste foi feito com café comum extra forte e

gelatina em pó assim tendo uma consistência granulosa. No segundo teste foi substituído o café comum pelo café gourmet 100% árabe, substituindo a gelatina em pó pela folha obtendo uma consistência lisa, e acrescentando a glucose de milho, aumentando sua textura ficando macia e suave. O quadro 2 a seguir traz a ficha técnica da namelaka de café.

QUADRO 2- Ficha tecnica namelaka de café

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Namelaka de cafe		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	450g		
Aluno(a)(s):	Analice Tardio Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate ao leite	185	g	
Cafe	90	g	
Gelatina	24	g	
Creme de leite fresco	145	g	
Sal	1	g	
Glucose	12	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO: 1. Cortar o chocolate em pedaços, 2. Colocar em um refratário com a gelatina hidratada, a glucose, o sal, o creme de leite fresco e o café diluído. 3. Colocar no micro-ondas de 30 em 30 segundos até que dissolva tudo 4. Passar para a batedeira até que fique um creme liso 5. Para a gelatina, cortar em pedaços 5 folhas para 5 colheres de água gelada, colocar no micro-ondas por 15 segundos até diluir, depois deixar esfriar 6. Com o café, passe com 200ml de água para 3 colheres de café forte.			

Fonte: A autora

Telha de cacau foram feitos alguns testes para obter uma telha crocante e fina, os primeiros testes foram realizados sem água, assando cerca de 30 minutos não obtendo o resultado esperado, no último dia de teste foi colocado 15g de água e assim obtendo um bom resultado, colocando na assadeira espalhando bem fina e assando a 150° por 30 minutos.

QUADRO 3- Ficha tecnica telha de cacau

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Telha de cacau		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	4		
Aluno(a)(s):	Analice Tardio Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cacau	50	g	
Pao de forma	200	g	
Glucose	70	g	
Agua	15	g	

Continuação...

... continuação.

MODO DE PREPARO:	
EXUCAÇÃO:	
1.	Bater o pão,a glucose, o cacau e a água até que misture tudo muito bem
2.	Colocar para assar no silpat espalhando bem fino há 120° por 40 minutos.

Fonte: A autora

O biscoito savoiardi nao presicou nenhum teste alem do primeiro, em seu primeiro teste foi feito com clara e neve, o açúcar de confeitador para polvilhar a temperatura correta a ficando um biscoito crocante, saboroso e fino.

QUADRO 4- Ficha tecnica biscoito savoiardi

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Biscoito		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	500g		
Aluno(a)(s):	Analice Tardio Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ovos	6	uni	
Gemas	2	uni	
Açúcar	175	g	
Farinha	175	g	
Extrato de baunilha	5	g	
Açúcar de confeitador	q.b		Para polvilhar
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
1. Separar as claras das gemas 2. Bater as claras em neve com 6 ovos 3. Colocar na batedeira as 8 gemas e bater até obter um creme claro com o dobro do volume com a baunilha 4. Misturar delicadamente com um fouet a farinha e as claras 5. Colocar para assar em temperatura baixa por 30 minutos ou até que fique crocante			

Fonte: A autora

No final para a apresentação do prato foi utilizada uma louça bege ressaltando os componentes do prato, deixando um apresentação elegante, o prato foi composto por namelaka de cafe e mascarpone em baixo, um ao lado do outro com o bico de confeitador, uma camada do biscoito, colocando novamente a namelaka e o mascarpone em cima do biscoito, seguido da telha de cacau, mais uma camada de namelaka com o mascarpone finalizando com biscoito e cacau em pó para polvilhar como mostra a figura 1.

FIGURA 1: Tiramissu contemporâneo



Fonte: Arquivo pessoal (2025).

4 CONCLUSÃO

A pesquisa realizada teve como finalidade responder a pergunta: “como apresentar uma sobremesa tradicional de forma inovadora?”. Para isso foi feito um breve contexto sobre a história da confeitaria italiana, como preparar o tiramissu de forma clássica.

Por meio das pesquisas realizadas vários testes foram realizados usando técnicas italianas para atingir um prato com texturas, sabores e apresentação harmônica e contemporânea.

O presente trabalho demonstrou a valorização de seus componentes podendo ser apresentada de forma sofisticada e moderna, e não em simples taças ou copos como é o de costume, enriquecendo o prato, com sabores ousados e brasileiros apesar de sua receita ser da Itália.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ABIP). **Perfil do Setor de Panificação**. 2012. Disponível em: <https://www.abip.org.br/> Acesso em: 15 abr. 2025.

BARGHINI, Laura. **O grande livro da cozinha italiana**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 1984.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria**: texturas e sabores. 2.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

CARRASCO, Sueli. Doce libertino. **Sabor & Saber**, São Paulo, 2016. Disponível em: https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/doce_libertino_32.html
Acesso em: 22 abr. 2025.

LE CORDON BLEU. **Larousse da Confeitaria**: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela escola Le Cordon Bleu. Rio de Janeiro: Editora Alaúde, 2017.

PERRELLA, Ângelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. **História da Confeitaria no Mundo**. São Paulo: Livro Pleno, 1999.

SEBRAE. **Como a confeitaria pode agregar valor à sua padaria**. 2012.
Disponível em:
[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/48B9E85A2AE354F08325768F006158CC/\\$File/NT00042F0E.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/48B9E85A2AE354F08325768F006158CC/$File/NT00042F0E.pdf) Acesso em: 15 abr. 2025.