COZINHA FRANCESA:
prato principal e sobremesa

CALIXTO, Juan dos Santos; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG[1].
SIMONCINI, João Batista Vilas Boas; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale, Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG [2].

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia francesa apresenta consigo uma forte carga simbólica e patrimonial, o reconhecimento da gastronomia francesa exalta sua importância. Durante anos a França sempre foi uma referência de tradicionalismo e culturalismo, sendo considerada uma das culinárias mais influentes do mundo, inspirando *chefs* e restaurantes, contribuindo com técnicas como o *mice in place*, que ajuda a padronizar e promover a qualidade em uma cozinha de alta performance. A cozinha francesa é oriunda de diferentes gerações, mantendo o reinado e a tradição de uma gastronomia de elite. Assim tendo como seus insumos principais vinhos, queijos e a manteiga (Hénaut, 2020).

Baseado no livro Os banquetes do Imperador é possível perceber que desde a primeira metade do Império da Coroa Portuguesa no Brasil há influência de chefes franceses, tendo como referência a história e bons costumes da gastronomia francesa em terras brasileiras. Os autores também retratam a dificuldade de replicar receitas complexas do século XIX hoje em dia, mas mostram nitidamente a importância e necessidade da cultura francesa, citam pratos típicos como o *croquette mayonaise* (maionese de lagosta) e *aterreaux de huître* (pequeno espeto de Ostras) e *galantine de voialle* (galeto de frango) que foram importantes na história nacional (Boccato; Lellis,)

Diante disso, como é possível homenagear pratos clássicos da confeitaria francesa na cozinha brasileira? Para tanto foram realizados testes para elaborar um prato principal: frango *a la marengo* e uma sobremesa: o creme *brullé* numa proposta inovadora.

1.Graduando 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

A pesquisa sobre o tema realizada neste trabalho é descrita em três partes, a primeira descreve um pouco sobre a importância da cozinha francesa, em seguida o Frango a *La Marengo* é apresentado e, depois, o creme *brullé*.

2.1 A IMPORTÂNCIA DA COZINHA FRANCESA: SUA DIFUSÃO PARA O BRASIL

A culinária francesa surge da burguesia e das classes mais elevadas da sociedade francesa, sendo uma referência soberana aos costumes, etiquetas e alto *status* da época. Famosa pelos seus banquetes e cerimônias extravagantes, retratava o poder central, a soberania, a luxúria. O reconhecimento e influência da alta gastronomia francesa no mundo se deve a contribuição de Catherine de Médice, que veio da Itália e de uma família de banqueiros, ela se casou com o rei Luís XIV da França. A rainha influente trouxe costumes italianos como comer com talheres a regalia de altas festividades e banquetes, essa combinação luxuosa fez com que *chefs* e cozinheiros franceses fossem cobiçados por czares e a corte de toda a Europa, inclusive a de Portugal (Frieda, 2001).

> Luís XIV [esposo de Catarine de Médice] estabelece um novo protocolo para o serviço à mesa, os pratos passam a ter uma ordem de apresentação, segundo Ornelas (2003) no seu reinado as refeições da corte constavam de 8 serviços, cada qual servido de 20 a 30 iguarias diferentes (Kuhn *et al.,* 200?, p. 11).

Após a alto demanda, se dá a valorização dos pratos quentes e da confeitaria, sendo criado o primeiro livro mundial da gastronomia, ***Le cuisinier François*****.** No mesmo período chegam ao território Francês ingredientes inovadores como o chocolate e o café, com essa possibilidade de trazer iguarias surpreendentes para a realeza, os chefes e cozinheiros começaram a aderir técnicas nunca antes testadas. Obtendo seu principal insumo que era a manteiga, ovos e o vinho, aderiram ao cozimento em fogo baixo e ao equilíbrio dos componentes. Por outro lado também observa-se resistência de alguns *chefs* a incorporar novos insumos, estes defendem a tese de valorizar ingredientes locais, ampliaram técnicas com insumos locais levando em consideração livros didáticos da culinária francesa, nessa época foram

inventados pratos a base de cozidos banhado a vinho e reduções a baixa temperatura a base de manteiga, é possível observar que a França se reutilizava de insumos dos campos ou reinvenções de pratos criado na guerra, por exemplo o *cassoulet* (Kuhn *et al.*, 2001).

Com a implementação de restaurantes para promover a necessidade da burguesia e realeza local, a culinária francesa se espalha em nível mundial, por exemplo no Brasil, os primeiros restaurantes do Rio de Janeiro recebem influência diretamente da culinária francesa, pois cozinheiros e *chefs* realizavam cursos na França e retornavam ao Brasil ou *chefs* franceses vinham ao Brasil para atender ao povo de maior poder aquisitivo, a partir desses movimentos e choque de culturas a gastronomia francesa permanece no dia a dia da gastronomia brasileira (Graham, 2013).

Nesse sentido foi explorado o principal desafio e estratégias dos *chefs* de cozinha francesa à adaptação ao mercado brasileiro, fatores principais apontados são a dependência dos franceses de insumos da culinária clássica francesa que muitas das vezes tinha que ser importada e não tinha no Brasil. Outra demanda era a falta de estudos e profissionalismo, dentre os principais problemas culturais brasileiros “o famoso jeitinho” e as dificuldades com o idioma brasileiro (Graham, 2013).

2.2 O FRANGO *A LA MARENGO*

Em 14 de junho de 1800 na cidade de Piemonte, na vila de Marengo, na Itália, Napoleão e seu adversário general austríaco Mellas, travaram uma imensa batalha durante a Guerra da Segunda Coalizão, entre as tropas francesas de reserva, essa batalha foi muito importante, crucial para a confiança e diplomacia de Napoleão e seus aliados. Com os austríacos se retirando e percebendo-se encurralados na Itália, com o número de baixas considerável, com 28 mil soldados entre os soldados do Reno e os reservas militares, com a morte de três mil soldados e sete mil prisioneiros Napoleão Bonaparte queria comemorar sua tirania e vitória com um prato em sua homenagem após o combate (Mark, 2023).

Então Napoleão ordenou que seus cozinheiros pudessem fazer um banquete pegando insumos do campo em território dominado pelos franceses, em solo italiano. Assim com a preocupação de achar produtos frescos após uma batalha, foi improvisado e elaborado um prato com um frango, tomate que era fruto nativo italiano,

cebola, cogumelos, vegetais frescos e acompanhados de pães. Seu *chef* particular Dunand tinha o desafio de propor uma iguaria pós combate, e com muito cuidado para não chatear seus superiores, lendas dizem que os soldados franceses tinham uma péssima alimentação, banhados a poucos vinhos e comiam apressadamente ,contudo há quem diga que isso fazia parte da sua campanha para encorajar a produção interna do país, como resposta aos bloqueios ingleses (Mark, 2023).

Unffindel (2011) também relata em sua obra que o Frango a la Marengo foi criado a partir da dificuldade de se encontrar ingredientes frescos após um conflito bélico. Mesmo diante de tensões e adversidades ainda no campo de batalha, Dunand elaborou o prato principal a pedido do Imperador Napoleão Bonaparte, contendo lagostins, uma galinha, cogumelos, mexilhões, pães frescos dos campos italianos acompanhados de tomate seco. A criação do prato acompanhou os princípios dos movimentos sociais “promover e estimular a auto produção interna francesa, para não depender de tarifas e bloqueios de alfândegas britânicos, incentivar e vangloriar a fartura e glorificação francesa, celebrar a conquista francesa em solo italiano” (UFFINDEL, 2011, p. ?).

Napoleão não era um *gourmant*, mas entendia que um preparo após sua vitória enaltecia sua glória e mostrava dessa forma reconhecimento sobre a importância da culinária francesa. No campo, ao final da batalha, o principal ingrediente do frango *la marengo* que é a manteiga estava escasso, por isso Dunand optou por cozinhar com vinho branco e azeite que eram ingredientes nobres na Itália. O tomate e a *passata* não estavam nos planos, mas com a eficiência de Dunand foram incorporados para agradar Napoleão, o *chef* suíço adaptou caldo de frango e vastos tomates italianos na receita, depois desse sucesso muitas receitas foram recriadas e houveram adaptações (Uffindel, 2011).

2.3 A CONFEITARIA FRANCESA: O CREME *BRULLÉ*

A confeitaria francesa é repleta por seus deslumbres gastronômicos, o *crémme brullé* (creme queimado) é um creme de gemas com favo de baunilha e com a crosta queimada no açúcar, por isso o nome. Sua origem é repleta de dúvidas, pois se encontram duas receitas parecidas, o creme catalão originário da Espanha e o creme de gemas, de origem britânica. Embora estas receitas sejam semelhantes o destaque

e a fama do doce reinou sobre Paris, graças a realeza. O primeiro registro dessa receita na França teve origem associada ao *chef* François Massialot, *chef* do palácio de Versalhes, no livro *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, a receita cita a cristalização de açúcar e baunilha através de calor condicionado ao fogo através de utensílios domésticos, como uma colher (Massialot, 1691).

Para se entender a importância deste doce, a história dele precisa ser contada através da origem do criador da receita, François Massialot (1691), no palácio de Versalhes todos os dias eram servidos cerca de 10 mil refeições e guarnições com empratamentos refinados e sofisticados. Massialot teve a oportunidade de viajar entre cortes europeias para servir por longas temporadas e adaptou variações de receitas, entre ela o creme *brullé*, além de registrar seu primeiro livro relatando o *crémme brullé*, uma curiosidade a ser ressaltada é que Massialot tinha improvisado uma colher quente ao creme de gemas por falta de ferramentas e agitação da alta corte que odiava esperar, a façanha do improviso foi um sucesso e o doce foi típico francês por gerações e permanece o querido dos franceses até os dia de hoje.

Voltando para referências modernas, nos dias de hoje, a autora Debbie Puente apresenta o *crémme brullé* em seu livro, britânica e de origem simples na cidade de Birmigham ela relata seu trabalho e amor pela culinária francesa e os processos de preparação desta iguaria como sobremesa, com a técnica de pré-assar no forno com temperaturas mais baixas por longo período, assim fazendo as gemas não cozinhar ou talhar, o creme de leite deve ser fresco, pois possui 35% de gordura do soro do leite, sendo perfeito para o prato (Puente, 1998).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Esse estudo foi desenvolvido com o apoio de estudos científicos presentes em fontes digitais de livros verídicos da época, obtendo dessa forma acesso a autores especialistas sobre o tema para replicar e homenagear receitas clássicas da culinária francesa, em épocas importantes e vitoriosas. Essas obras deram acesso a sobremesa clássica – o *crémme brûllée*, uma sobremesa a base de baunilha e gemas branqueadas e o prato principal, o frango *la marengo*, uma sobrecoxa com ingredientes refinados envolvendo lagostins, vinho branco, cogumelos e vegetais selecionados com uma bela passata de tomate.

Ambas receitas clássicas foram inspirações baseada no gosto pessoal do autor a fins de homenagear duas figuras importantes, o *crémme brùlée*, homenageando François Massialot, o primeiro autor de um livro gastronômico escrito na França e o prato principal, o frango a *la marengo,* homenageando o líder e imperador francês chamado Napoleão Bonaparte. A princípio uma homenagem parecia algo simples, mas começou a se complicar a partir do frango a *la marengo*, pois por mais que o preparo pareça simples, os ingredientes originais são um pouco complexos de achar com facilidade. O primeiro ingrediente foi o lagostim, não achei na minha cidade e tive que substituir por camarão, e o segundo ingrediente - vinho branco, por questão de custo foi substituído por conhaque.

Em seguida o frango foi colocado em marinada, com o objetivo de realçar o sabor da sobrecoxa, com uma marinada de 12 horas com a carne conservada na geladeira envolvendo duas sobrecoxas limpas e preservadas, vários testes foram necessários para ajustar o tempo e temperatura do forno caseiro, devido a ele a textura na hora de assar não encontrava a perfeição. O quadro 1 apresenta a ficha técnica do frango a *la marengo*.

QUADRO 1 – Ficha técnica marinada frango a *la marengo*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Marinada frango *a la marengo*		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	2 porções		
Aluno(a)(s):	Juan Calixto		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**
Conhaque	25	g	
Sobrecoxa	2	unid.	
Sal de parrilla	15%		o peso da sobrecoxa
Flor de louro	2	unid.	
Água	500	ml	
Pimenta do reino			a gosto
MODO DE PREPARO:			

MISE-EN-PLACE:
Higienizar as sobrecoxas e deixar a pele intacta, após selecionar uma carne
Limpa adicionar os seguintes ingredientes.

EXECUÇÃO:

1. Marinar as sobrecoxas com pimenta do reino a gosto , 2 flor de louro , adicione 25% o peso da sobrecoxa de sal de Parrila, cobrir com 500 ml de água ambiente e reservar por 12 horas até contrair o sabor por completo.
2. Assar no forno com papel asse fácil a 180 graus por 45 minutos .

Fonte: O autor.

A técnica de fritura consiste em cautelosamente com a pele seca do frango, iniciar a fritura por imersão com óleo quente sem deixar queimar, ou torrar, assim mantendo a pele fritinha para que a sobrecoxa seja apreciada com um sabor único, esse processo deve durar de 5 a 10 minutos, durante os testes foi observado que deixar a pele sendo frita por mais tempo deixa a pele mais dourada e consistente. A ficha técnica do quadro 2 é da fritura do frango a *la marengo*.

QUADRO 2– Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Fritura frango lá marengo		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	2 poções		
Aluno:	Juan Calixto		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**
Sobrecoxas marinadas	2	unid.	
Óleo de soja por imersão	900	ml	
Papel toalha para secar	4	unid.	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Com as sobrecoxas já assadas no forno chegou a hora da fritura. EXECUÇÃO: 1. Fazer a fritura por imersão, deixar o óleo de soja esquentar no calor médio por aproximadamente 10 minutos e ir fritando o frango até a pele ficar douradinha mas sem queimar ou torrar.			

Fonte: O autor.

Com o frango frito, testado nos contrastes das cores da pele frita, quando a pele fritava por 5 minutos transparecia um aspecto de crua, e quando ele era frito por 10 minutos gerava um aspecto de bem frito, com o resultado gerado o próximo passo era desenvolver a *passata* e o caldo de frango.

Como em Marengo reza a lenda de que o frango possui acompanhamento da *passata* de tomate *pelati*, passou-se a preparação do molho principal e do caldo de frango, dois fundamentos para o prato. O quadro 3 mostra a composição final desse molho.

Podemos analisar que a passata precisa passar por 3 etapas para ter a capacidade de estar finalizada , que é a passata estar refolgada com alho e cebola picadinho em corte brunoise, ser levada ao calor com fogo baixo , e uma dose de açúcar Mascavo para mascarar a ascidez .

QUADRO 3– Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Ficha técnica passata		
Categoria:	Molho para o prato principal		
Nº e peso das porções:	2		
Aluno(a)(s):	Juan dos Santos Calixto		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**
Passata	400	g	
Tomate pelati	200	g	
Cebola	50	g	
Alho	15	g	
Conhaque	15	g	
Açúcar	5	g	

MODO DE PREPARO:

MISE-EN-PLACE:

1. Deixar os ingredientes frescos higienizados e organizados.

EXECUÇÃO:

1.Picar as cebolas em corte brunoise, e em seguida o alho;
2. Dorar a cebola e o alho em fogo baixo, com 15 g de conhaque flambar;
3. Amassar o tomate pelati em um ball e adicionar num recipiente em reserva.
4. Colocar a passata na panela e deixe até dar um aspecto de querer agarrar, o tempo é aliado da passata dê uma observada sempre;
5. Colocar uma pitada de açúcar caso a passata estiver ácida e o tomate pelati já adicionar e esperar ela ficar consistente .

Fonte: O autor

O caldo de frango foi testado inúmeras vezes sendo utilizado sobrecoxas assadas a 200 graus e o caldo sendo banhado e escorrendo na base da forma e separado para o prato principal . A preocupação era agregar o sabor ao frango , evitando que o caldo ficasse salgado mas também sem sabor de frango . Pois qualquer exagero ou falta de sabor poderia prejudicar o prato . Ciente dessa cautela Utilizei sobrecoxas bem selecionadas parar reter o caldo e em seguida penerei este caldo e congelei em um saco de vácuo para assim o melhor armazenamento do insumo . Relembrando que ele é essencial para a junção na hora da preparação com a passata .segue a baixo a ficha do caldo de frango e o frango a lá marengo .

QUADRO 4 - Ficha técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Ficha técnica caldo de frango		
Categoria:	Caldo para o prato principal		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):			
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**

Continuação ...

... continuação.

Caldo de frango		900 ml	
MODO DE PREPARO:			
MISE IN PLACE: *1.* Reservar e congelar o caldo em um saco à vácuo; *2.* Usar o caldo de frango no mesmo tempo em que a passata esteja refogando e colocar 4 conchas do caldo a passata para o resultado final. EXECUÇÃO: 1. Deixar cozinhando por 1 hora até o caldo segmentar sua consistência perfeita e congelar para conservar			

Fonte: O autor.

Com o caldo de frango e a passata com seus reajustes e o frango a *la marengo* frito, a receita leva também camarões selados e cogumelos Paris com alho poró e salsinha, conforme pode ser visto na ficha técnica a seguir.

QUADRO 5 – Ficha técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Frango a la marengo		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	2 porções		
Aluno(a)(s):			
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**
Sobrecoxa	2	unid	
Caldo de frango		l	
Passata	400	g	
Camarão	80	g	
Cogumelo Paris	80	g	
Alho poró	25	g	
Salsinha	25	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Higienizar os alimentos e reservar; 2. Picar os cogumelos e limpar os camarões e cortes *brunoise* no alho poro e salsinha. EXECUÇÃO: 1. Refogar a passata em uma frigideira e misturar o caldo de frango; 2. Deixar no fogo baixo o frango já assado; 3. Selar os cogumelos e camarão na frigideira; 4. Por na passata, em seguida adicionar salsinha e alho poró: 5. Fazer o empratamento com o frango incluído e juntando todos os ingredientes.			

Fonte: o autor

O *crémme brúllée* inicialmente parece uma técnica simples e clássica, o teste inicial foi fazer o doce com essência de baunilha já que a fava onerava muito o trabalho. O resultado ficou dentro do esperado mas gerou a frustração de estar consumindo algo aromatizado, o que distancia do sabor de uma fava original. Na segunda tentativa utilizei a fava de baunilha e senti o resultado mais positivo, porém ocorreu um erro, o leite integral e a essência de baunilha na hora de serem transportados até o *ramekin* chacoalharam muito causando bolhas de ar, o que não podia acontecer, mesmo peneirando algumas bolhas ficaram, causando a necessidade de mais um teste. O último teste envolveu todos os cuidados para não haver falhas técnicas e a distribuição do creme ser feita corretamente, untados os *ramekins*, busca-se a consistência esperada, relembrando que o tamanho do *ramekin* interfere na distribuição de um bom *crémme*, a consistência não deve ficar nem muito assada e nem muito líquida, cremosa. O quadro 6 traz a receita.

QUADRO 6- Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	*Crémme brüllée*		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	2 porções		
Aluno(a)(s):	Juan dos Santos Calixto		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDADE**	**OBSERVAÇÕES**
Gemas	5	g	
Baunilha	1	unid	
Açúcar de confeiteiro	80	g	
Leite integral	100	g	
Açúcar demerara	80	g	
Creme de leite fresco	350	g	
MODO DE PREPARO:			

MISE-IN-PLACE:
1. Higienizar

EXECUÇÃO:
1. Aquecer o creme de leite, com o leite e baunilha a 37ºC reservar
2. Adicionar açúcar e as gemas numa tigela e bater até ficar bem branqueado
3. Adicionar a mistura do creme de leite, baunilha, leite até que fique homogêneo
4. Deixar a mistura descansar por 13 minutos
5. Dividir a mistura em ramekins e assar no banho maria no forno de 100ºC, aproximadamente por 1 hora .
6. Deixar na geladeira por 4 horas no mínimo e polvilhar com açúcar
7. Maçaricar, antes de servir.

Fonte: o autor

A seguir é apresentada na figura 1 a imagem do Frango a *La Marengo* criado em uma era napoleônica e, na figura 2, o clássico *crémme brullé* maçaricado no açúcar demerara. Os pratos foram feitos respeitando o empratamento original como homenagens a lideranças e soberanos franceses.

FIGURA 1: Frango a La Marengo

Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

FIGURA 2: *Crémme a brullé*

Fonte: Arquivo Pessoal (2025).

4 CONCLUSÃO

Este trabalho teve como finalidade demonstrar como pratos clássicos da gastronomia francesa e emponderados por imperadores e *chefs* renomados impactam o desenvolvimento gastronômico atual, seja pela admiração de atuais cozinheiros, seja pelo reconhecimento da maestria no passado. Num mundo em que tudo avança e se moderniza a objetividade em releituras clássicas tem o seu peso para a história.

Assim como há quem tem admiração pelo futuro, pelo novo, também há quem tem amor por enaltecer o passado. A intenção foi fugir do clássico clichê de que a culinária francesa é única, pois na verdade, ela é diversificada e influencia o mundo todo, entrando e se enraizando em várias regiões, diversidades com suas lendas tradicionais e históricas. Que com este trabalho vocês possam ter a experiência de uma obra francesa e napoleônica - desde a sobremesa mais clássica e bem feita até o frango *a la marengo*.

REFERÊNCIAS

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os banquetes do Imperador.** São Paulo: Editora Boccato, [?]. Disponível em: https://www.scribd.com/document/679522396/Os-Banquetes-do-Imperador Acesso em: 05 maio 2025.

FRIEDA, Leonie. **Catherine de Médices**: poder, estratégia, traições e conflitos, a rainha que mudou a França. {s.l.]: Bookey, 2001. Disponível em: https://cdn.bookey.app/files/pdf/book/pt/catarina-de-m%C3%A9dici.pdf Acesso em: 04 maio 2025.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade:** das vendedoras de rua à reforma liberal. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. Disponível em: https://cdl-static.s3-sa-east-1.amazonaws.com/trechos/9788535923568.pdf Acesso em: 13 maio 2025.

HÉNAUT, Stéphane. **A deliciosa história da França:** as origens, fatos e lendas por trás das receitas, vinhos e pratos franceses mais populares de todos os tempos. São Paulo: Seoman, 2020. Disponível em: https://pt.scribd.com/document/631171176/TrechTrechos-Org-A-Deliciosa-Historia-da-Franca Acesso em: 30 abr. 2025.

KUHL, Adriana Masiero (Org). **Gastronomia e Hotelaria.** Paraná: Unicentro, [20--]. (Ciências da Saúde). Disponível em: http://repositorio.unicentro.br:8080/jspui/bitstream/123456789/579/5/Gastronomia%20e%20Hotelaria.pdf Acesso em: 04 maio 2025.

MARK, Harrison W. Battle of Marengo. ***World History Encyclopedia***, United States, 06 jun. 2023.Disponível em: https://www.worldhistory.org/article/2245/battle-of-marengo/www.worldhistory.org/article/2245/battle-of-marengo/ Acesso em: 14 maio 2025.

MASSIALOT, François. ***Le Cuisinier Royal et Bourgeois***. 2.ed. Paris: Chez Charles de Sercy, 1693. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=s3DB2_GyG6MC&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false Acesso em: 28 maio 2025.

PUENTE, Debbie. **Elegantly Easy Creme Brulee:** & Other Custard Desserts. [s.l.]: St. Martin's Press, 1998. Disponível em: https://books.google.com/books/about/Elegantly_Easy_Creme_Brulee.html?hl=pt-BR&id=j42aMAsgrEYC Acesso em: 30 maio 2025.