

PEQUI: do cerrado ao Bistrô

ATAÍDE, Thalita Hévillin de Carvalho Jorge¹; HORTA, Patrícia Maia do Vale²; MAIA, Haline Aparecida de Oliveira³.

RESUMO

O Pequi, símbolo do cerrado brasileiro, é um fruto amplamente consumido pela população da região centro-oeste e norte de Minas Gerais, porém um pouco desconhecido pelo restante do país. Os pratos típicos, em sua maioria salgados, são preparados com a polpa, que tem sabor e cheiro bem característicos. Como exemplo, o tradicional arroz de pequi, frango com pequi, feijão com pequi ou mesmo apenas o fruto cozido em água e sal. Sabendo disso, o objetivo deste artigo foi experimentar as possibilidades da utilização do pequi em sobremesas, bem como divulgar mais este fruto do cerrado brasileiro que por muitos é desconhecido. Para tanto, a metodologia se baseou numa pesquisa bibliográfica, em livros e artigos, e numa pesquisa experimental, para preparação de uma sobremesa que colocou em prática essa proposta. Após alguns testes, foi elaborado o prato final em que se aplicou o pequi a duas sobremesas apreciadas pelos brasileiros.

Palavras-chave: Gastronomia. Confeitaria. Sobremesa. Amêndoa de Pequi.

1 INTRODUÇÃO

O pequi é uma planta arbórea que engloba cerca de 20 espécies, a maioria de porte alto, compondo a vegetação da floresta amazônica e estendendo seu *habitat* natural aos países limítrofes, principalmente, Peru, Suriname e Guianas. No Brasil, o pequi distribui-se desde o Pará e o Amazonas, sua área de maior ocorrência, até os estados do Nordeste e, ainda aparece nos estados do Mato Grosso do Sul, Goiás, Minas Gerais, São Paulo e norte do Paraná. É uma planta típica de cerrado e das caatingas (FACIOLI, 1998). O nome do fruto origina-se do tupi ‘*pyqui*’, no qual *py* significa pele, e *qui*, espinho, referindo-se aos espinhos do endocarpo do fruto (parte dura do caroço) (HERINGER, 1969).

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Antônio Altaf, nº 58, Apto 402, Cascatinha, Juiz de Fora. Telefone Celular: (32) 98886-1624. E-mail: thalitacarvalhojorge@hotmail.com

² Coorientador.

³ Orientador.

O pequi faz parte das tradições, canções e alimentação das comunidades rurais do cerrado, e atualmente, o fruto é bastante apreciado também nas cidades. O consumo está se difundindo para outras regiões do país, principalmente em forma de conserva. Os pratos típicos, em sua maioria salgados, são preparados com a polpa, que tem sabor e cheiro bem característicos (ALMEIDA; SILVA, 1994).

Sabendo que o pequi é um fruto utilizado em preparações salgadas, na sua maioria, como é possível aproveitar tal fruto na confeitaria? O Objetivo geral deste artigo foi experimentar as possibilidades da utilização do pequi em sobremesas mais elaboradas, bem como divulgar mais este fruto do cerrado brasileiro que por muitos é desconhecido. Para tanto foi desenvolvido um pudim de pequi servido com uma calda feita com a polpa do mesmo, um *brownie*⁴ de chocolate com castanhas de pequi e também foi elaborada uma farofa de castanha de pequi com açúcar mascavo numa apresentação contemporânea confirmando assim sua versatilidade e potencial na confeitaria.

Este artigo encontra-se dividido em outras quatro partes, a primeira apresenta um breve histórico sobre os frutos do cerrado e as características do pequi, sua utilização na culinária e sua amêndoa pouco conhecida. A segunda parte, denominada Material e Métodos, descreve a metodologia utilizada para elaboração deste artigo e a ficha técnica de preparo. Em seguida o texto traz os resultados e a discussão da pesquisa, e as conclusões.

2 FRUTOS DO CERRADO E O PEQUI

Em pleno século 21, o Cerrado, segundo maior ecossistema brasileiro em extensão, mostra duas realidades: o enorme potencial para produção de alimentos, destacando-se como uma das maiores fronteiras agrícolas do mundo; e, a enorme biodiversidade, comparável à da Floresta Amazônica e ainda pouco conhecida, conforme descrito por Silva et al. (2001).

O Cerrado, considerado a maior savana do mundo, está sendo devastada devido à agropecuária em seu território. Por possuir índices altíssimos de biodiversidade foi classificado como um *Hotspot*, ou seja, um território onde existe uma grande riqueza de diversidade biológica e, ao mesmo tempo, é muito ameaçado (INSTITUTO SÓCIO AMBIENTAL, 2008).

⁴ Bolo de chocolate, normalmente quadrado ou redondo, de forma achatada e que é servido em pequenas quantidades (FERREIRA, 2010).

Produtos da biodiversidade do Cerrado são consumidos desde a pré-história, conforme Prous (1992). Descobertas de vestígios alimentares do período Arcaico demonstram uma utilização preferencial pelos frutos do Cerrado. Isto porque são abundantes desde o início do Arcaico Médio e as proteínas animais eram relativamente escassas já que os animais gregários⁵ e de maior porte não eram consumidos. Há vestígios esqueléticos nos quais os dentes confirmam uma dieta predominantemente de origem vegetal. Em Santana do Riacho (MG) foram encontrados cadáveres pré-históricos que tinham grande quantidade de sementes, como caroços de pequi queimados (PROUS, 1992).

Quatorze espécies de fruteiras do Cerrado são mais utilizadas pela população rural: araticum, baru, buriti, cagaita, cajuzinho, gueroba, jatobá, macaúba, mangaba, maracujá, murici, pimenta de macaco, pequi e xixá. Essa cultura alimentar vem sendo repassada às novas gerações, mesmo com a expansão da fronteira agropecuária e com o fato de novos hábitos alimentares e culturais terem reduzido esses frutos do cardápio regional. Elas são consumidas *in natura* ou em forma de pratos doces e salgados, tais como: bolos, geleias, sucos, vinhos, licores, sorvetes, recheios, pudins, tortas, pães, biscoitos, farinhas, patês, conservas e condimentos (ALMEIDA et al., 2006).

Assim, a riqueza do Cerrado proporciona os mais variados produtos gastronômicos, culturalmente importantes e com apelo turístico devido à sua especificidade. Um destes frutos, muito apreciado na culinária, é o pequi (DAMIANI et al., 2013).

2.1 CARACTERÍSTICAS DO PEQUI

O pequi, *Caryocar brasiliense Camb.*, conhecido popularmente como piqui, pequiá, amêndoa de espinho, grão de cavalo ou amêndoa do Brasil, adapta-se às condições ecológicas mais diversas, ocorrendo em toda região de Cerrado (Pará, Mato Grosso, Goiás, Distrito Federal, São Paulo, Minas Gerais e Paraná) e, também, em alguns estados nordestinos (Piauí, Ceará e Maranhão). Sua frutificação ocorre de janeiro a março, porém, pode-se encontrar frutos fora dessa época. A produção é maior em períodos de seca e, na presença de chuvas, há irregularidade de frutificação. Os frutos

⁵ Diz-se dos animais que vivem em bandos ou em grupos. Que faz parte de grei ou rebanho (FERREIRA, 2010).

são colhidos no solo e certos pequizeiros produzem mais de 6.000 frutos (ALMEIDA; SILVA, 1994).

Os frutos jovens e maduros, com coloração verde, possuem geralmente um caroço, mas podem ter até quatro caroços por fruto. Cada caroço é protegido por uma camada espinhosa, contém uma amêndoa comestível e pouco explorada (BARRADAS, 1971; POZO, 1997).

A polpa do fruto, parte mais importante em termos de utilização, possui teores médios de vitamina C, em torno de 72,27 mg/100 g (SANO; ALMEIDA, 1998). Este valor é superior aos encontrados em frutos cítricos como a laranja-da-bahia (47,0 mg), o limão-galego (11,8 mg), a tangerina (46,8 mg). Com relação ao teor de óleo, os valores relatados foram superiores aos contidos no abacate (16,0%), babaçu (19,50%) e amendoim cru (48,46%). Em relação às proteínas, os teores encontrados variam de 6,71% a 13,5%, superiores aos encontrados no abacate que é, em média, 1,80% (FRANCO, 1992).

Na amêndoa, o teor de proteína varia de 24% a 54% e no óleo, de 42,2% a 47%. Como os minerais são encontrados mais na amêndoa do que na polpa, é importante a atenção em termos de seu aproveitamento na nutrição humana (FERREIRA et al., 1988).

O fruto se distingue ainda dos demais pela quantidade de espinhos, de estrutura muito fina, presente na sua polpa. Esse fato, aliado às características intrínsecas da sua polpa, de textura dura, pegajosa, constituindo-se de uma fina camada de 2 a 3 mm de espessura fortemente aderida ao seu caroço reniforme, dificulta muito a sua despolpa pelo fato do risco de quebrar o caroço e expor os espinhos para se misturarem com a polpa (OLIVEIRA, 2009).

A qualidade dos frutos depende, além de outros fatores, do estágio de maturação por ocasião da colheita, o qual influencia muito na vida útil pós-colheita. Colheitas realizadas antes que os frutos atinjam completa maturação fisiológica, prejudicam o processo de amadurecimento, afetando a sua qualidade. Por outro lado, colheita de frutos totalmente maduros reduz a vida útil, dificulta o manuseio e transporte, devido sua baixa resistência física, causando perdas quantitativas e qualitativas (CHITARRA; CHITARRA, 1990).

Ainda segundo Chitarra e Chitarra (1990), os frutos de pequi são normalmente coletados no chão, logo que amadurecem e caem das árvores, quando são considerados maduros. Após a queda natural, caso não seja realizada a coleta imediata, os frutos tornam-se macios em dois ou três dias e rapidamente entram em processo de deterioração. Em função da crescente demanda e quando os preços estão altos, muitos

coletores realizam a coleta na árvore, 'pequi de vara', que consta da derrubada dos frutos sem que tenham completado o processo de maturação, considerado um dos principais problemas do extrativismo atual do pequi, reduzindo a qualidade do fruto comercializado. O congelamento na entressafra, um dos principais métodos de conservação de frutos, tem sido bastante utilizado na conservação de pequi. Durante a safra, os frutos são descascados, e os putamens (polpa ou mesocarpo interno + semente = caroço), acondicionados em saco plástico e conservados em freezer para o consumo na entressafra.

Hoje em dia, a exploração econômica do pequi é considerada prática ambientalmente sustentável. A importância socioeconômica é verificada no conjunto de atividades que incluem a coleta, transporte, beneficiamento, comercialização e consumo, tanto do fruto *in natura* quanto dos produtos derivados (ROCHA et al., 2008).

2.2 VERSATILIDADE DO PEQUI

O pequizeiro é uma planta muito versátil no que diz respeito às suas utilidades, pois dela se aproveita praticamente tudo. A madeira de cor amarelo-parda é bastante resistente, sendo usada em casos que se exige uma alta durabilidade, como na fabricação de dormentes, esteios de curral, mourões e pilões (PAULA; ALVES, 1997). Devido à sua propriedade de alto poder calorífico e teor de carbono fixo, a árvore é usada na produção de carvão para siderurgias (LABORIAU, 1966).

Devido a altos teores de taninos nas folhas e casca, essas vêm sendo utilizadas como matéria-prima na fabricação de tinturas, resultando em corantes de cor amarela de excelente qualidade, que vêm sendo utilizadas no tingimento de vários produtos, como couro, lã e algodão (SILVA FILHO, 1992).

O fruto também é ingerido pelos bovinos, no entanto, esses podem apresentar riscos para os animais devido à presença do endocarpo espinhoso. Animais silvestres, como a paca, o veado-campeiro e o mateiro, ainda têm as flores do pequizeiro como alimentos e os locais de alimentação desses animais silvestres são tidos como pontos de espera de caça (ALMEIDA et al., 1998).

Como planta medicinal, o óleo da polpa do pequi tem efeito tonificante, sendo usado contra bronquites, gripes e resfriados. Comumente, o óleo é misturado ao mel de abelha ou à banha de capivara e é usado como expectorante (ALMEIDA et al., 1998).

O chá de suas folhas, que é considerado adstringente, é usado como estimulante da secreção da bÍlis e regulador do fluxo menstrual (BRANDÃO et al., 1992). Na indústria

cosmética, fabricam-se cremes e sabonetes para a pele, tendo o pequi como componente (ALMEIDA et al., 1998). Silva (1994), estudando as propriedades cosméticas do óleo do fruto do pequi, encontrou um componente natural da emulsão epicutânea, ou seja, rico em ácido oleico e também em beta-caroteno (pró-vitamina A), com funções de absorver radiação ultravioleta e associado aos anti-radicais livres. Além de todos esses usos, o pequizeiro também é uma árvore ornamental, devido ao porte de sua copa e beleza de suas flores, que atraem diversos tipos de abelhas, sendo considerada uma árvore melífera (ALMEIDA et al., 1998). A maior utilidade do fruto, porém, está no uso alimentar, sendo muito apreciado na culinária.

2.3 O PEQUI NA GASTRONOMIA

Segundo Ribeiro (2000), o fruto de pequi é consumido pelas populações que habitam as regiões nas quais são produzidos. O Estado de Minas Gerais (MG) é o principal produtor e consumidor do pequi, sendo que, no ano de 2003, foram comercializados aproximadamente 20.000 Kg de pequi. Em outras regiões do país há o consumo do fruto em conserva.

Tradicionalmente, a principal utilização do fruto é no consumo direto do caroço cozido na culinária regional. Tem grande aceitação na elaboração de pratos clássicos como: arroz com pequi, feijão com pequi, frango com pequi, cuscuz com pequi e o tradicional baião de três: arroz, feijão e pequi (RIBEIRO, 2000). Porém, além desse consumo, é possível encontrar o pequi na gastronomia por meio do seu óleo, licor, e em algumas sobremesas.

O óleo de pequi tem um poderoso valor nutritivo. Cheio de ácidos graxos monoinsaturados, vitaminas, minerais, compostos anti-inflamatórios e fibras, é um alimento completo. O óleo é extraído da semente da fruta e vem sendo difundido na gastronomia para frituras e tempero de alimentos. O processo de extração do óleo de pequi não é único, podendo variar de produtor para produtor. O método mais artesanal, e ainda muito presente na produção rural do óleo, é o processo por extração aquosa. Após a casca do pequi ser retirada, a polpa e as amêndoas são dispostas em água e aquecidas a 80°C. Como o óleo não é solúvel em água e é menos denso que a água, ele flutua e fica na superfície, podendo assim ser recolhido por decantação ou até manualmente, como é feito por produções mais tradicionais (POZO, 1997).

O licor de pequi é uma verdadeira iguaria produzida com a fruta. Bem doce e razoavelmente espesso, o seu sabor preenche a boca. É facilmente encontrado nas

regiões de cultivo de pequi e cai muito bem como digestivo depois das refeições. A bebida leva mais tempo para ficar pronta, até dois meses porque os pequis precisam ficar dentro de um recipiente de vidro fechado, com pinga, para a mistura das essências (ALMEIDA, 1994).

Atualmente, chefes importantes do cenário gastronômico brasileiro têm diversificado o uso do pequi em preparações diversas pois ele pode ser facilmente combinado com outros alimentos tanto para pratos doces, quanto para pratos salgados. Como exemplo tem-se o *chef* Agenor Maia, do restaurante Olivae, que acredita que a rejeição do pequi por algumas pessoas se deve ao uso exagerado do fruto nas receitas tradicionais, para tanto ele desenvolveu um delicado frango frito, servido com gema de ovo caipira cremosa, cozida em óleo de pequi servido com um pouco de castanha de pequi ralada por cima (PINHO, 2014).

A *chef* Helena Rizzo apresenta um menu completo tendo o pequi como inspiração.

[...] de entrada ela serve um bacalhau com purê de taioba e farofinha preparada com óleo de pequi. “Essa fruta é sempre polêmica, ou você a ama, ou a odeia. O pequi tem muita personalidade”, diz a chef, referindo-se ao intenso perfume e sabor da fruta. Na sequência, Helena ensina o preparo de um arroz de pato com pequi, elaborado com a variedade espanhola bomba. Os grãos são cozidos em um caldo dourado feito com os ossos da ave. “Gosto desse arroz porque consigo obter uma textura muito uniforme e, ao mesmo tempo, al dente”. Para completar, a chef serve um flan de chocolate usando o pequi fresco para perfumar (MASTROSA, 2013, *on line*).

A *chef* Flavia Quaresma oferece em um de seus cardápios um bolinho de galinhada e emulsão de pequi (FLAVIA..., 2018). Já a chef Ariani Malouf, do Mahalo em Cuiabá (MT), serve um *Confit* de picanha com *gâteau* de pequi, em que se faz um purê de batatas com creme de leite e o óleo de pequi (MASTROSA, 2012).

Na versão doce, entre outros autores, pode-se encontrar o brigadeiro de pequi, geleias, pasta doce de pequi, creme de pequi, pequi cristalizado, sorvete e picolé de pequi e sorvetes de vários sabores com pequi, tortinha de pequi, *petit gâteau* e bolo de pequi.

Desse fruto ainda podem produzir o caroço de pequi em conserva, farinha de pequi, a amêndoa do pequi torrada e salgada como petisco ou paçoca, pão de queijo com pequi, pamonha com pequi, molho de pequi com pimenta, lasquinhas de pequi em conserva e farofa de pequi (RIBEIRO, 2000).

Percebe-se por meio destes exemplos que o pequi vem a cada dia sendo divulgado e utilizado na gastronomia.

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada neste artigo é caracterizada, de acordo com Vergara (2007), como uma pesquisa bibliográfica, pois foi realizada com base em material publicado em livros, jornais, revistas, sites e que estavam disponíveis ao público em geral, e também como uma pesquisa experimental, visto que a pesquisadora manipulou e controlou variáveis, e observou os resultados destas manipulações.

O prato desenvolvido é composto de um pudim de pequi feito com a polpa do fruto, servido com uma calda de pequi, preparada com açúcar, água e a polpa do mesmo. Acompanha também um *brownie* de chocolate com castanhas de pequi, e uma farofa de açúcar mascavo e castanha de pequi triturada. Para a elaboração do prato foram desenvolvidas três fichas técnicas.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica do pudim e de sua calda.

QUADRO 1- Ficha técnica.

PRATO:	Pudim de Pequi		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE
Para o pudim			
Leite Condensado	100	g	
Ovos	50	g	1 unidade
Amido de Milho	3	g	
Polpa de pequi	5	g	
Leite	100	mL	
Para a calda			
Água	100	mL	
Açúcar	50	g	
Polpa de pequi	5	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>Para o pudim de Pequi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Colocar o leite condensado, os ovos e o leite no liquidificador e bater por 2 minutos. 2- Acrescentar a polpa do pequi e o amido de milho e bater por mais 1 minuto. 3- Despejar nas forminhas, e levar em banho maria no forno a 180° por cerca de 40 minutos. 4- Levar a Geladeira por três horas. 5- Desenformar e servir com a calda. <p>Para a calda:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Colocar em uma panela o açúcar, a água, a polpa de pequi e deixar reduzir. 2- Servir sobre o pudim. 			

Fonte: O autor.

O quadro 2 traz a ficha técnica de preparo do *brownie* com as castanhas de pequi:

QUADRO 2- Ficha técnica.

PRATO:	Brownie com Castanha de Pequi		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate meio amargo	200	g	Em barra
Manteiga Gelada	50	g	
Açúcar Mascavo	80	g	½ xícara
Açúcar Refinado	80	g	½ xícara
Ovos	150	g	3 unidades
Farinha de Trigo	120	g	
Bicarbonato de Sódio	5	g	
Castanha de Pequi	100	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>1-Picar o chocolate em pedaços pequenos e derreta o chocolate em banho-maria. 2-Acrescentar a manteiga e mexa até obter um creme homogêneo e reserve. 3-Na batedeira, bater os ovos, açúcar mascavo e o açúcar refinado até estar bem dissolvido. 4-Misturar ao creme de chocolate, sem bater, até formar um creme. 5-Adicionar a farinha de trigo, o bicarbonato e as castanhas picadas. 6-Despejar a massa em uma fôrma retangular pequena untada e forrada com papel manteiga também untado. 7- Assar em forno médio (170 °C), preaquecido, por cerca de 25 minutos. 8- Desenformar e deixe esfriar. 9-Cortar em quadrados 10-Servir</p>			

Fonte: O autor.

A farofa de castanha de pequi e açúcar mascavo pode ser observada no quadro três.

QUADRO 3- Ficha técnica.

PRATO:	Farofa de castanha de pequi		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	1 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Açúcar Mascavo	80	g	
Castanha de Pequi	50	g	
MODO DE PREPARO:			
<p>1- Triturar as castanhas de pequi 2- Levar ao fogo com o açúcar mascavo 3- Esperar esfriar e triturar na faca.</p>			

Fonte: O autor.

É importante ressaltar que as fichas técnicas apresentadas acima são o resultado final de testes para cada componente, conforme se explica a seguir.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As pesquisas experimentais buscaram desenvolver uma sobremesa utilizando o pequi, que é um insumo quase que exclusivamente usado em preparações salgadas.

Após vários testes, chegou-se ao prato apresentado, tendo como componentes um pudim de pequi servido com uma calda do fruto, um *brownie de chocolate* contendo as castanhas do pequi e uma farofa de castanha de pequi triturada com açúcar mascavo.

Inicialmente, cada componente do prato, o pudim de pequi e sua calda, o *brownie* de chocolate com castanhas de pequi e a farofa de amêndoa de pequi e açúcar mascavo, foi trabalhado individualmente, visando facilitar a percepção de mudanças necessárias bem como aumentar a probabilidade de acerto. Depois de realizadas todas as avaliações, optou-se por testar todos os componentes da sobremesa em conjunto, podendo assim avaliar a harmonia do prato proposto.

Primeiramente, trabalhou-se o pudim buscando encontrar uma textura lisa e uma cor amarela semelhante ao fruto, bem como testou-se a temperatura e tempo ideal para cozimento do pudim. Foram necessários dois testes para atender aos critérios citados acima. O primeiro teste utilizou a polpa do pequi amassada na massa, porém constatou-se grumos e o pudim ficou poroso, já a cor amarela desejada foi encontrada, o tempo de cozimento de 40 minutos a uma temperatura do forno convencional de 180°C foram satisfatórios. Buscando corrigir a textura do pudim, optou-se por passar a polpa por uma peneira, obtendo um creme liso, que ao ser misturado aos outros ingredientes resultou em um pudim bem homogêneo. Após obter a consistência, cor e textura satisfatórias, começou-se a pensar em uma calda para servir por cima do pudim e foram feitos dois testes para isso.

A primeira calda preparada, foi a tradicional mistura de água e açúcar reduzida ao fogo, porém constatou-se que ela não agregou sabor ao doce, apenas brilho. Na segunda tentativa misturou-se 5g do creme da polpa do pequi a calda tradicional, que ao ser colocada sobre o pudim, além de trazer brilho, trouxe também mais cor e agregou mais sabor de pequi ao pudim.

Após a conclusão do pudim, passou-se para a elaboração do *brownie* com as castanhas do pequi. No primeiro teste, o chocolate utilizado era muito açucarado o que provocou um excesso de açúcar no *brownie*, o segundo problema esteve no fato da forma ter sido pequena para a quantidade de massa o que ocasionou o transbordo da mesma no forno convencional. No segundo teste, trocou-se a marca do chocolate e o tamanho da forma, estes requisitos foram resolvidos, porém constatou-se que a quantidade de fermento foi superior a necessária, uma vez que o *brownie* ficou com uma textura de bolo leve e seco e não cremoso e úmido como deve ser um *brownie*. O terceiro teste serviu para regular a fermentação substituindo todo o fermento químico (11 gramas) por 10 gramas de bicarbonato de sódio. Constatou-se a melhora da textura, porém o *brownie*

não ficou tão cremoso quanto desejado. Ainda buscando regular a fermentação, foi realizado um último teste, no qual reduziu-se os 10 gramas de bicarbonato de sódio a metade, 5 gramas, o que provocou uma leve fermentação e aeração na massa sem, contudo, transformá-la num bolo. Percebeu-se que a textura cremosa e úmida e o sabor estavam dentro do esperado, corrigiu-se a receita e passou para o teste da farofa de castanha de pequi.

Para a farofa de castanha de pequi, foi necessário apenas um teste. Ao se misturar a castanha triturada ao açúcar mascavo e levá-los em frigideira ao fogo médio, por cerca de cinco minutos se obteve uma mistura bem crocante e saborosa, com um leve gosto de pequi oriundo da castanha.

Com as preparações prontas, o próximo passo foi a montagem da sobremesa. Buscando um empratamento moderno e com harmonia visual entre os elementos, no qual se pudesse distinguir formas, cores e texturas diferentes, optou-se por um prato retangular, distribuindo os componentes de forma linear. Para finalizar, sentiu-se a necessidade de um praliné⁶ de castanha de pequi, que foi feita para proporcionar altura ao empratamento, como pode ser observado na figura 1.

FIGURA 1 – Pudim de pequi, Brownie com castanha de pequi e farofa de pequi e açúcar mascavo



Fonte: Arquivo pessoal.

⁶ Confeito de amêndoas cobertas por açúcar caramelizado (GOMENSARO, 2011).

5 CONCLUSÃO

O pequi é uma planta muito versátil no que diz respeito às suas utilidades, pois dela se aproveita praticamente tudo, madeira, folhas, cascas, o fruto, e até sua castanha. O fruto pequi é consumido pelas populações que habitam as regiões nas quais são produzidos. O consumo está começando a se difundir para o restante do país.

Pode-se perceber que o objetivo geral deste artigo foi cumprido pois se experimentou as possibilidades da utilização do pequi em preparações doces, no caso o pudim de pequi servido com uma calda feita com a polpa do mesmo, um *brownie* de chocolate com castanhas de pequi, valorizando assim a amêndoa do fruto, e a farofa de castanha de pequi com açúcar mascavo, assim este trabalho se torna, a partir de então, uma fonte de divulgação deste fruto do cerrado brasileiro que por muitos é desconhecido e mostra uma aplicação diferenciada das comumente usadas, que trabalham o pequi em pratos salgados, explorando aqui, o pequi na confeitaria.

ABSTRACT

The Pequi, symbol of the Brazilian cerrado, is a fruit widely consumed by the population of the central-west region and north of Minas Gerais, but a little unknown by the rest of the country. Typical dishes, mostly salty, are prepared with the pulp, which has a very characteristic taste and smell. As an example, the traditional rice of pequi, chicken with pequi, bean with pequi or even just the fruit cooked in water and salt. Knowing this, the objective of this article was to try out the possibilities of the use of pequi in desserts, as well as to divulge more this fruit of the Brazilian cerrado, which by many is unknown. To do so, the methodology was based on a bibliographical research, in books and articles, and on an experimental research, to prepare a dessert that put this proposal into practice. After some tests, the final dish was prepared in which pequi was applied to two desserts appreciated by Brazilians.

Keywords: Gastronomy. Confectionery. Dessert. Pequi Almonds

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, S. P.; SILVA, J. A. da. Pequi e Buriti. **Importância alimentar para a população dos cerrados**. Platina: Embrapa - CPAC, 1994. Disponível em: <<HTTPS://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/548665/1/doc54.pdf>>. Acesso em: 29 set. 2017.
- BARRADAS, M. M. Informações sobre a floração, frutificação e dispersão do piqui – C. Brasiliense Camb. (Caryocaraceae). **Ciência e Cultura**, São Paulo v. 24, n.11, p. 1063-1068, 1972. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252002000100001&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 02 maio 2018.
- BRANDÃO, M.; CARVALHO, P. G. da S.; JESUÉ, G. **Guia ilustrado de plantas do cerrado de Minas**. Belo Horizonte: CEMIG, 1992.
- BROWNIE. In: FERREIRA, A. B. de H. **Dicionário da língua portuguesa**. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010. p.
- CHITARRA, A.B.; CHITARRA, M.I.F. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras. Ed. Gráfica Nagy, 1990.
- DAMIANO, C. et al. Perfil de ácidos graxos e fatores antinutricionais de amêndoas de pequi crua e torrada. **Pesqui. Agropecu. Trop.**, Goiânia, v. 43, n. 1, p. 71-78, mar. 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1983-40632013000100004&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 29 set. 2017.
- FACIOLI, N. L. Modificação por via enzimática da composição triglicéridica do óleo de piqui (Caryocar brasiliense Camb). **Quím. Nova**, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 16-19, Fev. 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40421998000100003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 02 Maio 2018.
- FERREIRA, F. R. et al. Caracterização física e química de frutos maduros de pequi. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA, 9., 1987, Campinas, **Anais...** Campinas: Sociedade Brasileira de Fruticultura, 1988, p. 643-646.
- FLÁVIA Quaresma celebra comida de botequim em jantar. **Prazeres da Mesa**. São Paulo, 10 abr 2018. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/flavia-quaresma-celebra-cozinha-de-botequim-em-jantar/>. Acesso em: 15 Maio 2018.
- FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

GREGARIOS. In: FERREIRA, A. B. de H. **Dicionário da língua portuguesa**. 5. ed. Curitiba: Positivo, 2010. p.

HERINGER, E. P. O pequizeiro (*Caryocar brasiliensis* Camb.). **Brasil Florestal**, v. 1, n. 2, p. 28-31, 1969.

INSTITUTO SÓCIOAMBIENTAL. **Almanaque Brasil Socioambiental: Uma nova perspectiva para entender a situação do Brasil e a nossa contribuição para a crise planetária**. São Paulo: Socioambiental, 2008.

LABORIAU, L. F. G. Sobre a formação de novos biologistas de plantas no Brasil. **O Biológico**, São Paulo, p.113-121, jun. 1966.

MASTROROSA, L. Helena Rizzo usa o pequi, típico do cerrado, como estrela de um menu completo. **Prazeres da Mesa**. São Paulo, 14 ago 2013. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/helena-rizzo-usa-o-pequi-tipico-do-cerrado-como-estrela-de-um-menu-completo/>. Acesso em: 15 Maio 2018.

MASTROROSA, L. Confit de picanha com gâteau de pequi, glacage de açaí e farinha de cubaru. São Paulo, 30 jul 2012. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/receitas/confit-de-picanha-com-gateau-de-pequi-glacage-de-acai-e-farinha-de-cumbaru/>. Acesso em: 15 Maio 2018.

OLIVEIRA, M.E.B. et al. Características químicas e físico-químicas de pequis da Chapada do Araripe, Ceará. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v.32, n.1, p.114-125, 2010.

PAULA, E. P.; ALVES, J. L. H. **Madeiras nativas: anatomia, dendrologia, dendrometria, produção e uso**. Brasília: Fundação Mokiti Okada, 1997.

PRALINÉ. In: GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. São Paulo: Objetiva, 2011.

PINHO, F. G. Uso exagerado do pequi faz chef propor novos usos para o fruto. **Prazeres da Mesa**. São Paulo, 13 ago. 2014. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/uso-exagerado-do-pequi-faz-chef-propor-novos-usos-para-o-fruto/>. Acesso em: 15 Maio 2018.

POZO, O. V. O. **O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.): uma alternativa para o desenvolvimento sustentável do cerrado no norte de Minas Gerais**.1997. Dissertação (Mestrado em Administração Rural) - Faculdade de Agronomia, Universidade Federal de Lavras – UFLA,1997.

PROUS, A. **Arqueologia Brasileira**. Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília, 1992.

RABELO, A. M. da S. et al. Extração, secagem e torrefação da amêndoa do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). **Ciênc. Technol. Aliment.**, Campinas, v. 28, p. 868-871, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S0101-20612008000400016&ing=en&nrm=iso>. Acesso em 29 set 2017.

RIBEIRO, R.F. **Pequi: o rei do cerrado**. Belo Horizonte: Rede Cerrado, 2000.

ROCHA, M. G. et AL. Dinâmica da produção extrativista de pequi no Brasil. In: SIMPOSIO NACIONAL DO CERRADO, 9., 2008, Brasília, DF. **Anais...** Planaltina: Embrapa Cerrados, 1998.

SANO, S. M; ALMEIDA, S. P. **Cerrado: ambiente e flora**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998. 556 p.

SILVA FILHO, P. V. da. Plantas do cerrado produtoras de matéria tintorial. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, 1992.

SILVA, D. B. da; JUNQUEIRA, N. T. V.; ANDRADE, L. R. M. de; SILVA, J. A. da. **Frutas do Cerrado**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2001.

SILVA, E. C. da. **Desenvolvimento de emulsões cosméticas utilizando o óleo de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.)**. 1994. 112f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.

VERA, R et al. Caracterização física de frutos do pequizeiro (*Caryocar brasiliense* Camb.)no estado de Goiás. **Pesquisa Agropecuaria Tropical**, Goiânia, 2005.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 2006.