

SABORES DO BRASIL: a versatilidade do pequi em sobremesas

ANDRADE, Vitória Galvão da Silva¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; VIEIRA, Ricardo¹; BESSA, Martha².

1 INTRODUÇÃO

O pequizeiro (*Caryocar brasiliense Camb.*) é uma espécie tipicamente brasileira, pertencente à família *Caryocaraceae* e é conhecido como pequi, piqui, piquiá, piqui-do-cerrado, piquiá bravo, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão-decavalo e suari (LORENZI, 2002). A palavra pequi é de origem tupi e significa casca espinhosa, conforme Almeida e Silva (1994)

O Pequi é uma fruta nativa do cerrado brasileiro, amplamente apreciado por seu sabor marcante e aroma característico. Tradicionalmente utilizado em pratos salgados, como o arroz com pequi, este ingrediente tem ganhado destaque também na elaboração de sobremesas, revelando sua versatilidade e potencial gastronômico (ALMEIDA; SILVA, 1994).

Diante disso, como é possível explorar as diversas formas de utilização do pequi em uma mesma sobremesa, ressaltando seu papel na culinária brasileira? O objetivo é apresentar uma receita que destaca o pequi como sorvete, harmonizando com outros preparos que valorizam os sabores tropicais e regionais. O cuscuz doce, com sua textura macia e levemente granulada, é enriquecido pela cremosidade da *namelaka* de maracujá, que traz um toque ácido e refrescante. A compota de abacaxi adiciona um dulçor equilibrado, enquanto o crocante de baru, com seu sabor terroso e levemente amendoado, acrescenta uma dimensão textural.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Esse trabalho aborda a importância do pequizeiro e seu fruto, o pequi, na culinária brasileira, especialmente na região do cerrado. O pequi é destacado não

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.

apenas por seu sabor e aroma únicos, mas também pela sua versatilidade na cozinha, sendo tradicionalmente usado em pratos salgados e agora se aventurando em sobremesas. A proposta de receitas que incluem sorvete de pequi e outras harmonizações mostra como os ingredientes locais podem ser utilizados de forma criativa, valorizando a biodiversidade. (ATAÍDE,2018)

Além disso, o texto amplia a discussão para a diversidade de frutas nativas do Brasil, ressaltando o papel delas na formação da identidade cultural e econômica das diferentes regiões. A menção a frutas como açaí, caju e jabuticaba destaca a riqueza da flora brasileira e a necessidade de práticas sustentáveis para garantir que essas frutas continuem a fazer parte da cultura alimentar no futuro.

Em resumo, esse trabalho celebra não apenas um ingrediente específico, mas também a riqueza culinária e ecológica do Brasil, chamando atenção para a importância do respeito à biodiversidade e ao consumo consciente.

2.1 O PEQUI: O CERRADO BRASILEIRO NO PRATO

“Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem” (CARNEIRO, 2005, p. 71). E o momento da alimentação, na cultura brasileira, é um lugar de confraternização e circulação de afetos e saberes. Que mineiros e goianos o sabem muito bem, com suas mesas fartas, hospitalidade peculiar e sabores que nos identificam

É amplamente conhecido que o pequi é o destaque da culinária goiana e tem atraído o interesse de pessoas em outras regiões do Brasil. Apesar de seu sabor intenso, esse fruto é muito querido e tem sido reinterpretado por chefs e cozinheiros, que busca incorporar o gosto rural e tradicional do pequi, assim como sua textura e singularidade, em diversas receitas. Durante os meses de novembro a janeiro, as mesas e cozinhas de Goiás e Minas Gerais se enchem desse fruto amarelo e espinhento, que espalha seu aroma pela casa e oferece um sabor familiar (PEIXOTO, 1973).

O Brasil é um país de dimensões continentais, onde a diversidade cultural e ambiental se reflete em sua culinária. Cada região possui ingredientes únicos que contam histórias e tradições, contribuindo para a riqueza dos sabores brasileiros. Entre

esses ingredientes, o pequi se destaca, especialmente no cerrado, onde é amplamente utilizado na gastronomia local (GRATÃO, 2024).

Tradicionalmente, o pequi é conhecido por seu sabor marcante e aroma característico, sendo utilizado em pratos salgados como arroz com pequi e carnes. No entanto, sua versatilidade vai muito além do salgado. Nos últimos anos, chefs e confeitadores têm explorado as possibilidades do pequi na elaboração de sobremesas inovadoras, criando combinações que surpreendem o paladar. *Desserts* como sorvetes, mousses e tortas têm ganhado novas dimensões com a adição desse fruto exótico. O desafio de equilibrar seu sabor forte com outros ingredientes, como frutas tropicais e chocolates, abre um leque de possibilidades criativas. (MASTRO ROSA 2012)

Além disso, o uso do pequi em sobremesas não só valoriza a biodiversidade brasileira, mas também resgata tradições culinárias regionais, promovendo uma maior conscientização sobre a importância da preservação do cerrado (GRATÃO, 2024).

2.2 DESAFIOS E TÉCNICAS NO USO DO PEQUI

O pequi tem ganhado destaque na gastronomia nacional, mas sua utilização em receitas apresenta uma série de desafios que exigem criatividade e técnica. Um dos primeiros obstáculos enfrentados é a disponibilidade do fruto *in natura*. Embora o pequi industrializado — na forma de farinha, óleo, creme ou conservas — seja facilmente encontrado em diversos estabelecimentos, o acesso ao fruto fresco pode ser limitado. Essa limitação geográfica requer que chefs e cozinheiros busquem alternativas para incorporar o sabor único do pequi em suas criações (BRASIL, 2008).

Entre as preparações mais populares na literatura culinária estão pratos como arroz com pequi, batida de pequi, carne moída com pequi, conserva de caroço de pequi em óleo, doce de pequi em tablete e doce de leite com castanha de pequi. No entanto, a utilização do pequi em sobremesas traz à tona desafios adicionais. Seu sabor marcante e peculiar pode não ser familiar para muitos consumidores, o que exige uma abordagem cuidadosa para garantir a aceitação do ingrediente (BRASIL, 2008).

O outro aspecto importante a ser considerado é a textura do pequi. Com uma polpa fibrosa e oleosa, sua incorporação em receitas tradicionais pode ser desafiadora. A textura é um fator crucial para o sucesso das sobremesas; portanto,

técnicas como emulsificação se tornam fundamentais. Ao processar a polpa do pequi com líquidos como leite ou creme de leite, é possível criar um creme homogêneo que pode ser utilizado em mousses ou recheios. Além disso, a utilização de gelatina ou *agar-agar* pode ajudar a estabilizar preparações que necessitam de firmeza, como pudins ou mousses. (RIBEIRO, 2000).

A sazonalidade do pequi também representa um desafio considerável para sua inclusão nas receitas ao longo do ano. O fruto é mais abundante durante os meses de colheita entre setembro e novembro, limitando sua disponibilidade fora dessa época. Para contornar essa limitação, muitos chefs optam por técnicas de conservação, como o congelamento da polpa ou a produção de compotas e conservas. Essas opções permitem que o sabor característico do pequi seja utilizado mesmo fora da temporada de colheita, ampliando as possibilidades criativas na elaboração de sobremesas (ARAÚJO *et al.*, 2011).

Por fim, o uso do pequi requer uma abordagem cuidadosa no desenvolvimento das receitas para garantir um equilíbrio entre inovação e tradição. É fundamental respeitar as características culturais associadas ao fruto enquanto se busca novas formas de apresentação e consumo. A experimentação com diferentes técnicas culinárias — como assar, caramelizar ou até mesmo defumar — pode resultar em combinações surpreendentes que valorizam tanto o ingrediente quanto as tradições gastronômicas brasileiras (ARAÚJO *et al.*, 2005).

A busca pela inovação não apenas enriquece o repertório culinário dos chefs, mas também promove uma maior valorização dos ingredientes nativos da região. Assim, ao enfrentar os desafios apresentados pelo uso do pequi na gastronomia contemporânea, os chefs têm a oportunidade não apenas de reinventar receitas tradicionais, mas também de celebrar a rica biodiversidade brasileira através da culinária (ALMEIDA; SILVA, 1994).

2.3 SABORES TROPICAIS: EXPLORANDO A RIQUEZA FRUTAL DO BRASIL

O Brasil é um país abençoado por uma biodiversidade ímpar, que se reflete em sua vasta gama de frutas. Com uma extensão territorial que abrange diferentes climas e ecossistemas, as frutas brasileiras variam não apenas em sabor, mas também em forma, cor e valor nutricional. Essa riqueza frutal é um dos pilares da cultura alimentar

do país, influenciando a culinária regional e contribuindo para a identidade nacional (ALVES, 2000). Por conta disso, a sobremesa deste trabalho não poderia usar apenas o pequi na sua composição. Por região brasileira muitas frutas são importantes.

No Norte, a Amazônia é um verdadeiro paraíso Frutal. Frutas como o açaí, o cupuaçu e o buriti são exemplos de como a biodiversidade amazônica é rica. O açaí, por exemplo, ganhou destaque mundial como um superalimento, rico em antioxidantes e ácidos graxos essenciais. Consumido em tigelas com granola e frutas ou em sucos, o açaí se tornou símbolo da alimentação saudável (EMBRAPA, 1995).

No Nordeste, as condições semiáridas favorecem o cultivo de frutas como o caju e a mangaba. O caju é famoso não apenas pela castanha, mas também pelo seu suco refrescante e saboroso. Já a mangaba é uma fruta menos conhecida fora da região, mas muito apreciada pelos locais por seu sabor doce e aroma marcante. Essas frutas são utilizadas em diversas preparações culinárias, desde sucos até doces e sorvetes (GARRUTI, 2001).

A região Centro-Oeste é marcada pela presença do cerrado, que abriga uma variedade de frutas nativas. O pequi é uma das mais emblemáticas; seu uso na culinária goiana é bastante popular, especialmente em pratos como arroz com pequi. A fruta tem um sabor forte e característico que encanta os paladares mais aventureiros. Outro exemplo é a guavira, que cresce em arbustos e é conhecida por seu sabor adocicado e ligeiramente ácido. Muitas vezes utilizada na produção de compotas e licores, a guavira representa bem a riqueza da flora do cerrado (SILVA, 2001).

No Sudeste do Brasil, há uma combinação interessante de influências culturais que se refletem na culinária local. A jabuticaba é uma fruta icônica da região; cresce diretamente no tronco das árvores e tem um sabor doce inconfundível. Além de ser consumida fresca, a jabuticaba é muito utilizada na produção de geleias e vinhos artesanais. O caqui também merece destaque; essa fruta doce tem suas origens na Ásia, mas encontrou no Brasil um ambiente propício para seu cultivo. É comum vê-lo sendo vendido em feiras livres durante a sua temporada de safra (CARNEIRO, 2000).

A região Sul do Brasil possui um clima mais temperado que favorece o cultivo de diferentes tipos de frutas. O pêssego é uma das frutas mais cultivadas no estado de Santa Catarina, sendo consumido fresco ou utilizado em conservas e sobremesas.

Outra fruta típica do Sul é a cabeludinha, pequena e doce, muito utilizada na produção de doces caseiros (MADAIL, 2003).

Para avaliar a capacidade antioxidante dos extratos, analisamos o conteúdo total de compostos fenólicos e identificamos os compostos bioativos presentes. Usamos cromatografia líquida de alta eficiência acoplada à espectrometria de massas, técnicas que permitem separar, identificar e caracterizar moléculas com base em suas massas. Descobrimos que o extrato de inajá é rico em procianidinas, enquanto o de açai contém antocianinas, flavonas e flavonoides. Este estudo, pioneiro na análise detalhada desses extratos, destacou sua diversidade de compostos fenólicos e suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas. (JORNAL USP 2023)

A produção de frutas não só enriquece a dieta dos brasileiros como também desempenha um papel crucial na economia nacional. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de diversas frutas tropicais; isso gera empregos diretos nas áreas rurais e impulsiona o comércio local. Os pequenos agricultores muitas vezes dependem da produção frutal como sua principal fonte de renda. Programas governamentais voltados para o apoio à agricultura familiar têm incentivado práticas sustentáveis que garantem a qualidade dos produtos enquanto preservam o meio ambiente. Apesar da riqueza frutal do Brasil, existem desafios significativos que ameaçam essa diversidade. A urbanização acelerada, as mudanças climáticas e as práticas agrícolas insustentáveis podem comprometer tanto o cultivo quanto a biodiversidade das fruteiras nativas (SOUZA, 2002; MOTA, 1997).

A promoção do consumo consciente e sustentável das frutas locais pode ajudar não apenas na preservação das espécies nativas, mas também na valorização da cultura alimentar brasileira. Incentivar o agro ecoturismo nas regiões produtoras pode ser uma estratégia eficaz para aumentar a conscientização sobre a importância das frutas nativas. A diversidade de frutas no Brasil representa muito mais do que apenas uma variedade alimentar; trata-se de um patrimônio cultural enraizado nas tradições locais que deve ser respeitado e preservado. Cada fruta carrega consigo histórias, sabores únicos e contribuições significativas para nossa saúde e economia. Portanto, ao consumir as deliciosas frutas brasileiras — sejam elas típicas da Amazônia ou das regiões mais frias do Sul — estamos não apenas desfrutando dos sabores autênticos do nosso país, mas também promovendo práticas sustentáveis que garantem essa riqueza para as futuras gerações (EMBRAPA, 2006).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A pesquisa realizada neste trabalho é classificada como pesquisa bibliográfica, uma vez que se baseou em fontes publicadas, como livros, periódicos, revistas e sites acessíveis ao público. Além disso, caracteriza-se como uma pesquisa experimental, pois a pesquisadora conduziu manipulações e exerceu controle sobre as variáveis envolvidas (VERGARA, 2013).

O prato elaborado é um cuscuz de tapioca coberto por uma camada crocante de lâminas de coco assadas, acompanhado de um creme aveludado de leite de coco, namelaka de maracujá com chocolate branco e uma compota de abacaxi caramelizado com conhaque. Para completar, destaca-se o sorvete de pequi e um crocante de castanha de baru.

As investigações culinárias focaram no desenvolvimento de uma sobremesa inovadora utilizando o pequi, um ingrediente que, tradicionalmente, é reservado para pratos salgados. Após uma série de testes, alcançou-se ao prato final que é apresentado à banca. A cada experiência na cozinha, novos elementos foram incorporados e diferentes técnicas foram exploradas.

O prato inicial consistia em um cuscuz de coco acompanhado por uma compota de abacaxi, uma namelaka de maracujá, castanha de baru e sorvete de pequi. No entanto, o primeiro sorvete que testei não agradou ao paladar, sua textura era comprometida por pedaços da casca do pequi, o que resultou em uma experiência gustativa desagradável. Além disso, tanto a namelaka quanto o sorvete estavam em harmonia tão intensa que dificultava a distinção entre os dois.

A princípio, não havia a intenção de criar um creme de coco para acompanhar o cuscuz; foi um improviso adicionar leite de coco por cima para umedecer o cuscuz. Esse toque acabou se revelando um acerto. O quadro 1 apresenta a ficha técnica do cuscuz de tapioca.

QUADRO 1 – Cuscuz de tapioca.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
Prato:	Cuscuz de tapioca
Categoria:	Sobremesa
Nº e peso das porções:	350g

Aluno(a)(s):	Vitoria Galvão		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tapioca granulada	100	g	
Leite de coco	250	g	
Coco seco sem açúcar	100	g	
Açúcar	10	g	
Creme de leite	50	g	Com 35% de gordura e gelado
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> Higienizar Pesar todos os ingredientes <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> Colocar a tapioca em um bowl e em seguida adicionar o leite de coco, mexer bem e deixar hidratar por 40 min. Espalhar em uma GN o coco seco e deixar no forno já aquecido a 180°C por 15 minutos até obter uma coloração âmbar. Colocar em um bowl o creme de leite e bater até formar uma espuma, após adicionar o açúcar e o leite de coco e misturar até incorporar. Cortar o cuscuz já hidratado e desenformar, mergulhar uma das superfícies na espuma de creme de leite e em seguida passar no coco assado. Deixar o cuscuz reservados até a hora do empratamento. 			

Fonte: A autora.

No entanto, a namelaka apresentou uma textura excessivamente gelatinosa, dificultando sua aplicação com o bico de confeiteiro, e não atendeu às expectativas. A namelaka, feita com massa de gelatina, finalmente alcançou a textura que idealizada, apresentando uma cor amarela mais vibrante. As sementes presentes na namelaka também ajudaram na distinção entre os dois elementos, corrigindo um dos “erros” cometidos no primeiro teste. O quadro 2 traz a ficha técnica de preparo da namelaka

QUADRO 2 – Namelaka de maracujá

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Namelaka de Maracujá		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	500g		
Aluno(a)(s):	Vitoria galvao		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate Branco	250	g	
Glucose de milho	12	g	

Massa de gelatina	4	g	4g de gelatina um pó misturado com 20g de água morna
Creme de leite	125	g	35% de gordura e gelado
Maracujá	100	g	Suco de maracujá
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Higienizar Pesar todos os ingredientes <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Derreter o chocolate: Em banho-maria ou no micro-ondas, derreta o chocolate branco até que fique liso e sem grumos. Deixe esfriar um pouco. Incorporar a massa de gelatina e o creme de leite ao chocolate derretido Adicione o suco de maracujá e misture até incorporar completamente Refrigerar: Coloque a namelaka em taças ou ramequins e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até firmar 			

Fonte: A autora.

Neste teste, a compota de abacaxi foi caramelizada com conhaque, o que acrescentou uma nova dimensão ao prato. A receita dela pode ser observada no quadro 3.

QUADRO 3 – Ficha Técnica Compota de Abacaxi

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Compota de abacaxi		
Categoria:	Sobremesas		
Nº e peso das porções:	300g		
Aluno(a)(s):	Vitoria Galvão		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Abacaxi	300	g	
Açúcar	30	g	
Conhaque	10	g	
Agar-Agar	5	g	
Canela em pau	1	unid.	
Água	40	g	
MODO DE PREPARO:			

MISE-EN-PLACE:

1. Higienizar
2. Pesar todos os ingredientes

EXECUÇÃO:

1. Preparar o abacaxi: Descasque o abacaxi, removendo os olhos e o miolo duro. Corte-o em cubos
2. Misturar os ingredientes: Em uma panela grande, coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo médio e mexa até o açúcar dissolver completamente.
3. Adicionar o abacaxi: Adicione os pedaços de abacaxi à panela. adicione também a canela em pau para um sabor extra.
4. Cozinhar: Cozinhe em fogo médio por cerca de 15 a 20 minutos, até que o abacaxi fique macio e comece a soltar suco. Mexa ocasionalmente para evitar que grude no fundo da panela.
5. Adicionar o conhaque: Após o abacaxi estar cozido, adicione o conhaque e cozinhe por mais 5 minutos. O álcool vai evaporar um pouco, mas deixará um sabor maravilhoso.
6. Esfriar e armazenar: Retire do fogo e deixe esfriar um pouco antes de transferir para um recipiente hermético. Você pode servir morna ou fria.

Fonte: A autora.

No segundo teste, foram feitas algumas alterações significativas. Uma camada de lâminas de coco assado foi adicionada para acompanhar o cuscuz e o creme, que antes consistia apenas em leite de coco, foi transformado em um creme aveludado feito com creme de leite 35% de gordura, leite de coco e açúcar. O quadro 4 mostra a ficha técnica do crocante de baru.

QUADRO 4 - Ficha técnica do crocante de baru

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	castanha de baru		
Categoria:	Sobremesas		
Nº e peso das porções:	100g		
Aluno(a)(s):	Vitória Galvão		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha de Baru	100	g	
Açúcar	10	g	
Água	10	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
1. Higienizar			
EXECUÇÃO:			
1. Descasque as castanhas e processe deixando pequenos pedaços			

2. Em uma frigideira coloque o açúcar e a água e deixe começar a ferver entre com a castanhas já processada misture e retire da panela e reserve

Fonte: A autora.

O sorvete de pequi também passou por melhorias, agora possui uma textura lisa e um sabor extremamente agradável, já que a base utilizada foi um creme inglês, resultando em uma cor suave e um sabor intenso do pequi. O quadro 5 apresenta a versão final deste sorvete.

QUADRO 5 – Ficha Técnica Sorvete Pequi

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Sorvete de pequi		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	250ml		
Aluno(a)(s):	Vitoria Galvao		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite	125	g	
Creme de leite	125	g	Creme de leite com 35% de gordura e gelado
Gema de ovo	2	unid	
Açúcar	50	g	
Pequi	65	g	Pequi em polpa
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> Higienizar Pesar todos os ingredientes <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> Em uma panela, aqueça o leite e o creme de leite em fogo médio. Em uma tigela separada, bata as gemas com os 50 g de açúcar até obter uma mistura clara e cremosa. Quando o leite estiver quente (não deixe ferver), despeje lentamente sobre a mistura de gemas, mexendo constantemente. Retorne tudo à panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar completamente. Em uma tigela, misture os 65 g da polpa de pequi com os 30 g de leite e deixe descansar por alguns minutos. Adicionar a mistura de pequi ao creme inglês já frio, mexendo bem para que tudo fique homogêneo. Transfira a mistura para a sorveteira e deixe por 50 minutos 			

Fonte: A autora.

No terceiro e último teste antes da pré-banca foram realizadas algumas alterações sutis, a quantidade de creme de coco no prato foi reduzida, as castanhas que seriam utilizadas no crocante de baru foram menos tostadas. Além disso, decidiu-se por secar completamente o caldo da compota, resultando em uma caramelização intensa que conferiu uma cor dourada muito bonita ao prato, conforme mostra a figura 1 que apresenta a sobremesa completa.

FIGURA 1 – Sobremesa Sabores do Brasil



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

5 CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho, foi possível explorar e aprimorar as técnicas e receitas desenvolvidas durante o processo de criação do prato. Através de três testes distintos, foram ajustados não apenas os sabores e as texturas, mas também se refletiu sobre a importância da experimentação na gastronomia. Cada teste foi uma oportunidade para analisar como pequenas mudanças podem influenciar significativamente o resultado. As modificações realizadas em cada etapa foram fundamentais para alcançar um resultado que não apenas atende às expectativas iniciais, mas que

também surpreende pelo equilíbrio e harmonia dos ingredientes. Essa busca constante pela melhoria revela a essência da prática culinária: a capacidade de inovar e adaptar-se.

Além disso, a experiência adquirida ao longo deste projeto reforçou a relevância da pesquisa e da prática na formação de um profissional da área. Cada teste proporcionou aprendizados valiosos sobre o uso de diferentes técnicas culinárias, como a emulsificação, a caramelização e o controle de temperatura, além da interação entre os elementos do prato. A busca pela perfeição e a atenção aos detalhes mostraram-se essenciais para criar uma proposta gastronômica inovadora e sofisticada. O entendimento profundo dos ingredientes e suas características permitiu não só otimizar o sabor, mas também explorar novas combinações que poderiam ser consideradas inusitadas.

É importante ressaltar que a gastronomia é uma arte em constante evolução, onde a tradição e a inovação devem coexistir harmoniosamente. Este trabalho destaca como a experimentação pode levar à descoberta de novos sabores e à valorização das técnicas clássicas, adaptando-as às tendências contemporâneas. A prática reflexiva ao longo do desenvolvimento do prato me ensinou que cada erro ou acerto traz consigo uma lição importante que pode ser aplicada em futuras criações.

Por fim, espero que este trabalho contribua não apenas para o meu desenvolvimento pessoal e acadêmico, mas também inspire futuras pesquisas e criações na gastronomia. Que este projeto promova um diálogo contínuo entre tradição e inovação, incentivando outros estudantes e profissionais a explorarem suas próprias jornadas culinárias com curiosidade e paixão. Agradeço sinceramente a todos que me apoiaram nesta jornada — familiares, amigos e professores — que acreditaram na importância de experimentar e aprimorar a arte culinária. Que juntos possamos continuar a celebrar a diversidade de sabores e experiências que a gastronomia tem a oferecer.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, S. P.; SILVA, J. A. **Piqui e buriti**: importância alimentar para a população dos Cerrados. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1994.

ALVES, R. E.; FILGUEIRAS, H. A. C.; MOURA, C. F. H. **Caracterização de frutas nativas da América latina**. Jaboticabal: Funep, 2000. 66 (Série Frutas Nativas, 9).

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005 (Coleção Turismo, Hotelaria e Gastronomia).

_____. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac, DF, 2011 (Série Alimentos e Bebidas).

ATAÍDE, Thalita Hévillin de Carvalho Jorge **PEQUI: DO CERRADO AO BISTRÔ**, 2018 disponível em: [C:/Users/kcris/Downloads/1864-4294-1-SM%20\(1\).pdf](C:/Users/kcris/Downloads/1864-4294-1-SM%20(1).pdf) acesso: 08/dez/2024

BARBOSA, R. C. V. **Desenvolvimento e Análise Sensorial do Tablete de Pequi** (Caryocar brasiliense). 2003. 70f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 6 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. **Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

EMBRAPA. **Agricultura sustentável**. Brasília: Embrapa, 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/sustentabilidade/sinal-e-tendencia/sistemas-agricolas-mais-sustentaveis> acesso dia: 02/nov/2024

EMBRAPA. **Coleção de fruteiras tropicais da Embrapa**. Porto Velho: Embrapa Rondônia: Embrapa, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/710695/colecao-de-fruteiras-tropicais-da-embrapa-rondonia> acesso dia: 04/nov/2024

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.

GARRUTI, D. S. **Composição de voláteis e qualidade de aroma do vinho de caju**. 2001. 218f. Tese (Doutorado da Faculdade de Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/Acervo/Detalhe/210114> acesso dia 04/nov/2024

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Poética da Terra: **saborear o cerrado pelo pequi goiano**. Teresina: Concianeiro, 2024.

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

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

JORNAL DA USP. **Estudo descobre propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias em resíduo de inajá e de açaí**. *Jornal USP*, 2023. Disponível em: jornal.usp.br/ciencias/estudo-descobre-propriedades-antioxidantes-e-anti-inflamatorias-em-residuo-de-inaja-e-de-acai/. Acesso em: 09 dez. 2024.

MADAIL, J.C.M. Economia da produção. In: MEDEIROS, C.A; RASEIRA, M.do C.B.A cultura do pessegueiro. Brasília-DF: Embrapa-SPI; Pelotas: **Embrapa Clima Temperado** ,1998. cap .14, p .340-350.

MASTROROSA, L. Helena Rizzo usa **o pequi típico do cerrado como estrela de um menu completo. Prazeres da Mesa. São Paulo** ,14 ago .2013.

MASTROROSA, L. Confit de picanha com gâteau de pequi ,glaçage de açaí e farinha de cubaru. São Paulo ,30 jul .2012.

MOTA, M.do S.S. **Desenvolvimento inicial de espécies arbóreas em sistemas agroflorestais no município de Manacapuru-AM** .1997. Dissertação (Mestrado)- Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus-AM.

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.

LORENZI, H. Árvores brasileiras: **manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil**. Nova Odessa-SP : Instituto Plantarum ,2002. v .1. p .368.

PEIXOTO, A.R. **O pequi e a lavoura no Cerrado**. In: PEIXOTO, A.R. (Ed.). *Plantas oleaginosas arbóreas*. São Paulo: Nobel ,1973. p .197-226.

RIBEIRO, R.F. *O Rei do cerrado* Belo Horizonte: Rede Cerrado/CAA NW/Campo Vale, 2000.

SILVA, D.B.da; SILVA, J.A.da; JUNQUEIRA, N.T.V.; ANDRADE, L.R.M. **Frutos do cerrado. Brasília** : Embrapa Informação Tecnológica ,2001. p .178.

CARNEIRO, F.R.B.D. **Conservação de Polpa de Açaí por Métodos Combinados. Campinas** ,2000. Dissertação (Mestre em Engenharia de Alimentos) Faculdade de Engenharia de Alimentos , Universidade Estadual de Campinas.

Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612004000100021> acesso dia 30/out/2024

SOUZA,A.G.C.; SOUZA,N.R.; SILVA,S.E.L.; NUNES,C.D.M.; CANTO,A.C.;
CRUZ,L.**A.A.Fruteiras da Amazônia.Brasília** : EMBRAPA-SPI ; Manaus :
EMBRAPA-CPAA ,1996.p .204.