

## **ENTREMET TROPICAL:** combinação de sabores e texturas

LACERDA, Gabriela Ávila; SILVA, Camilly Gomes.<sup>1</sup>  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; AFLISIO, Málio;  
ALENCAR, Marianna.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

A confeitaria tem se destacado como uma tendência inovadora no mundo gastronômico, transformando a experiência de degustar sobremesas em algo que vai além do paladar. Nesse contexto, os chefs não se preocupam apenas com o sabor, mas também com a estimulação de outros sentidos como visão e tato. A proposta é criar sobremesas que proporcionem uma experiência imersiva e completa, levando em consideração texturas, sabores e apresentações que surpreendam o consumidor. Cor, formato, brilho, consistência e espessura, são características visuais que despertam e estimulam o paladar (CAMILLO, 2020).

As frutas tropicais, amplamente utilizadas na confeitaria, são ingredientes ricos em aromas, sabores intensos e cores vibrantes, características que as tornam ideais para explorar a sensorialidade nas sobremesas. Frutas como manga, maracujá, coco e abacaxi possuem um sabor característico, além de trazer frescor e leveza às criações. Essas frutas não só enriquecem a composição sensorial das sobremesas, mas também proporcionam diversas possibilidades de combinações com outros elementos. Levando em consideração as características contemporâneas das sobremesas, as frutas passam a ter um papel de destaque, trazendo frescor, contraste de temperaturas e sabores ao prato, além disso, são a base de sobremesas há séculos (MENECALE, 2004).

Com o avanço da gastronomia, as técnicas contemporâneas têm permitido aos confeitadores explorar novos métodos de preparo e apresentação. A incorporação de técnicas contemporâneas como a glaçagem e congelamento, eleva o nível das criações, possibilitando inovações e elevando o conceito de sobremesas a um

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

patamar artístico (COSTA, 2017). Diante disso, surge a seguinte questão: como é possível criar uma sobremesa que desperte os sentidos de maneira completa, utilizando técnicas contemporâneas e frutas tropicais?

Assim, o principal objetivo deste trabalho é o desenvolvimento de uma sobremesa que reúna diferentes texturas, explorando tanto as técnicas contemporâneas quanto o uso de frutas tropicais. Para isso, é elaborado o *entremet*<sup>3</sup>, uma sobremesa de origem francesa que reúne diferentes sabores e texturas. A criação visa não apenas a harmonia visual e gustativa, mas também proporcionar uma experiência multissensorial, na qual cada elemento do prato desempenha um papel importante na ativação dos sentidos.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar a criação de uma sobremesa que une frutas tropicais e técnicas contemporâneas, é fundamental explorar a relevância das frutas tropicais na confeitaria atual e o conceito de *entremet* no contexto sensorial. Para isso, a seguir é feita uma descrição partindo de uma pesquisa que apresenta o uso das frutas tropicais na gastronomia, o *entremet* com o sensorial e as inovações e inspirações para o prato, até o aprofundamento no conceito e sua relação com o sensorial.

### 2.1 FRUTAS TROPICAIS NA GASTRONOMIA

As frutas tropicais são ingredientes reconhecidos por suas cores vibrantes, aromas intensos e sabores intensos, proporcionando uma diversidade única de possibilidades criativas. No Brasil, tais frutas são amplamente utilizadas na culinária pela diversidade de espécies nativas, elas apresentam propriedades que agregam

---

<sup>3</sup> sobremesa francesa composta por camadas e diferentes texturas, combina técnica, criatividade e sabores únicos. Originado na França medieval, o termo inicialmente se referia a pratos servidos entre os momentos de uma refeição, muitas vezes acompanhados de apresentações artísticas ou cênicas.

valor sensorial às sobremesas, não apenas pelo sabor, mas também pelo aroma e pela textura que proporcionam (BELIZZIA, 2022).

Além das características sensoriais que as frutas tropicais oferecem, elas também interagem de maneira intrigante com os cinco sabores básicos percebidos pela língua: doce, salgado, azedo, amargo e umami. Cada uma dessas frutas possui sabores que podem acentuar ou contrastar com esses gostos, por exemplo, a manga e o coco trazem um sabor doce que complementa a sobremesa, enquanto o abacaxi e o maracujá com seu toque azedo, podem equilibrar a doçura do prato. O umami, embora menos evidente nas frutas, pode ser realçado quando estas são combinadas com ingredientes salgados, como em saladas ou molhos, resultando em um sabor duradouro. Essa interação entre os sabores não apenas enriquece a gastronomia, mas também explora a criatividade, ampliando as possibilidades de combinação e apresentação dos pratos (BELIZZIA, 2022).

O Brasil, com sua vasta extensão territorial e diversidade climática, abriga uma rica variedade de frutas tropicais que são fundamentais tanto para a cultura quanto para a economia do país. A diversidade das frutas tropicais no Brasil é impressionante e reflete as condições edafoclimáticas favoráveis que o país possui, permitindo a produção de uma ampla gama de espécies de frutíferas. Apesar dos desafios enfrentados pelos agricultores, especialmente relacionados a problemas fitossanitários, algumas frutas têm mostrado crescimento na produção, como o maracujá. O Brasil se mantém como líder mundial em citricultura, sendo o maior produtor global de laranjas, e destaca-se ainda na produção de abacaxi. Essa riqueza de frutas tropicais não apenas enriquece a gastronomia brasileira, mas também representa um valioso recurso econômico e cultural (ZUCOLOTO; SCHMIDT; COELHO, 2015). As frutas que são utilizadas para fazer a sobremesa, *entremet tropical*, são: maracujá, manga e coco.

O frescor das frutas tropicais é um elemento fundamental que realça não apenas o sabor, mas também a experiência visual e sensorial da sobremesa. Uma pesquisa realizada nos Estados Unidos por Johnson e Clydesdale indicam que a cor pode influenciar até a percepção de doçura, com cores como o vermelho aumentando a percepção de sabor doce em até 10%. Essas tonalidades não apenas atraem a atenção visual, mas também evocam sensações de frescor e naturalidade,

estimulando o apetite e a expectativa por sabores autênticos. Essas evidências reforçam a importância da cor na criação de uma experiência sensorial mais completa, que vai além da aparência visual, afetando diretamente a percepção do sabor e da qualidade dos alimentos.

Nesse sentido, a combinação de frutas tropicais em um *entremet* não só proporciona uma diversidade de sabores, mas também uma apresentação estética que explora a riqueza e a biodiversidade das frutas brasileiras, contribuindo para uma experiência sensorial que integra sabor, textura e visualidade (MELO, 2021).

Além disso, o uso dessas frutas permite a criação de sobremesas mais leves e refrescantes, uma tendência cada vez mais presente nas criações modernas, em contraste com sobremesas mais tradicionais, que costumam ser mais densas e pesadas. A confeitaria atual busca trazer um equilíbrio entre técnica e natureza, na qual as frutas tropicais desempenham um papel essencial ao oferecerem produtos naturais que realçam a sofisticação das técnicas contemporâneas. O uso de ingredientes tropicais oferece ao confeitoiro uma paleta vibrante de cores e sabores que vão além do visual, o que, de acordo com Melo (2021), estimula os sentidos de maneira completa.

## 2.2 ENTREMET E O SENSORIAL

O *entremet* é um conceito clássico na confeitaria francesa que se destaca por sua complexidade e pela combinação de diferentes camadas e texturas. Na tradução literal *entremet* significa **entre pratos** porque foi criado para ser servido entre os pratos principais nos jantares da Idade Média (COSTA, 2017). A sobremesa evoluiu e se tornou sofisticada, com uma composição equilibrada de camadas (como *mousses*, biscoitos, geleias e glacês) é feita para surpreender tanto o paladar quanto a visão. Hoje, é reconhecida pela sua apresentação detalhada e pela integração de diferentes sensações ao longo da degustação.

A importância do sensorial na gastronomia é um aspecto fundamental que vai além da simples combinação de ingredientes, configurando-se como um elemento essencial na construção da experiência gastronômica. A ativação dos sentidos: visão, olfato, paladar, tato e, em alguns contextos, audição é crucial para a apreciação de

um prato. A visão é o primeiro sentido a se manifestar, pois a apresentação de um prato pode gerar expectativa e desejo, moldando a percepção do sabor antes mesmo do primeiro contato com o alimento. A textura dos alimentos, que varia de crocante a suave, também é crucial, pois cada característica tátil contribui para a complexidade da degustação. O olfato, desempenha um papel fundamental na experiência do sabor. Eles têm a capacidade de evocar memórias e emoções, influenciando a forma como percebemos os sabores. A evocação de lembranças afetivas através do cheiro enriquece a vivência, criando uma conexão emocional que vai além do mero consumo. Assim, o sensorial na gastronomia, transcende o simples ato de se alimentar; ele envolve uma interação multifacetada entre os sentidos, formando uma vivência que é tanto estética quanto emocional (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

No contexto do sensorial, o *entremet* ganha ainda mais relevância. Por sua natureza de camadas e combinações de texturas, proporciona uma experiência sensorial completa, ativando não apenas o paladar, mas também a visão e o tato. Cada camada, com sua textura e sabor, oferece uma nova sensação ao consumidor, desde a crocância de uma base de biscoito até a suavidade de uma *mousse* aerada. Além disso, o açúcar apresenta substâncias que estimulam a produção de serotonina no corpo, trazendo estímulos de prazer e contentamento (RIGUETTI, 2015).

A união das técnicas contemporâneas com ingredientes tropicais no *entremet* permite um jogo de sabores e texturas que intensifica a experiência sensorial, como no caso, o *confit* de frutas, o creme e o bolo de coco e o crocante do chocolate (SOUTHGATE, 2015).

### 2.3 GASTRONOMIA: INOVAÇÕES E INSPIRAÇÕES PARA O *ENTREMET*

A gastronomia contemporânea é marcada pela constante busca por inovação, em que *chefs* renomados exploram ingredientes e técnicas para criar experiências sensoriais únicas. Na confeitaria, destacam-se figuras como o *chef* francês Cédric Grolet e o *chef* brasileiro Pedro Frade, como fontes de inspiração, cada um trazendo suas perspectivas únicas e técnicas avançadas para a confeitaria moderna.

Cédric Grolet, amplamente reconhecido por suas sobremesas que imitam a aparência de frutas, demonstra uma combinação ímpar de estética e sabor. Em seu

livro *Fruits*, Grolet (2018) revela suas técnicas meticulosas que vão além da mera reprodução visual; ele captura os sabores e texturas das frutas de forma inovadora. O *chef* utiliza ingredientes frescos e naturais, explorando a essência de cada fruta para criar sobremesas que são tanto visuais quanto gustativas, refletindo uma filosofia de respeito e valorização dos ingredientes. A culinária baseada na ciência está intimamente associada ao design de pratos estimulantes e inovadores, provocando nos clientes uma explosão de sensações (NAVARRO, 2012).

O *chef* Pedro Frade, destaque na cena brasileira, traz uma abordagem que mescla sabores e ingredientes locais com técnicas sofisticadas, valorizando a diversidade da gastronomia nacional. Segundo Atala (2013), a valorização dos ingredientes nativos é uma forma de inovar na gastronomia. Em seu trabalho, Frade demonstra como as frutas tropicais e outros produtos regionais podem ser utilizados de maneira inovadora, destacando suas qualidades sensoriais. Nas suas sobremesas, ele busca apresentações modernas e minimalistas, ele pontua “O que faz o cliente parar para comprar um doce é a apresentação. Se ele vai comprar de novo, aí vêm sabor e qualidade” (*apud* AQUINO, 2023, on-line).

Inspirado no trabalho dos *chefs* Cédric Grolet e Pedro Frade, este trabalho busca desenvolver um *entremet* que represente os sabores das frutas tropicais. Assim como Grolet é reconhecido por suas técnicas sofisticadas e detalhistas na confeitaria e Frade destaca-se ao incorporar ingredientes regionais brasileiros em suas criações, este trabalho visa unir técnica e autenticidade. A proposta é explorar o potencial sensorial e estético desses ingredientes tropicais, criando uma confeitaria inovadora. Este presente estudo tem usado como principal fonte de inspiração o trabalho do chef confeitoiro pelo seu perfil no Instagram @pedrofrade\_ em novembro de 2024.

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

A metodologia utilizada neste trabalho, conforme abordado por Vergara (2013) envolveu uma combinação de pesquisa bibliográfica e pesquisa experimental. A pesquisa bibliográfica foi fundamentada em uma revisão de artigos acadêmicos, estudos científicos e livros, permitindo o levantamento de informações teóricas e o aprofundamento sobre o tema investigado. Já a pesquisa experimental foi realizada

por meio da criação e teste de um prato específico, com o objetivo de analisar os resultados práticos e verificar a validade da hipótese proposta, possibilitando uma análise mais concreta da questão de pesquisa.

O *entremet* tropical desenvolvido neste estudo foi composto por uma combinação de elementos que remetem a sabores típicos das frutas tropicais. A base do *entremet* consistiu em uma mousse de coco, oferecendo uma textura suave e cremosa, complementada por um *curd*<sup>4</sup> de maracujá que adicionou uma acidez equilibrada. Para enriquecer ainda mais a experiência sensorial, foram incorporadas uma geleia de maracujá e manga, trazendo frescor e doçura. O *biscuit*<sup>5</sup> de coco, com sua textura leve, ofereceu uma base macia, enquanto o *crousillant*<sup>6</sup> de coco acrescentou uma camada crocante, criando um contraste agradável com a suavidade das outras preparações. Este *entremet*, com seus elementos cuidadosamente combinados, proporciona uma experiência de sabores e texturas contrastantes.

A mousse de coco, apresentada no quadro 1, passou por ajustes durante os testes de desenvolvimento da sobremesa. No primeiro teste, foi incorporado coco ralado à mousse, e a montagem foi realizada com a mousse já gelada. No entanto, esse procedimento não obteve o resultado esperado: a textura da mousse ficou comprometida, tornando-se mais densa e dificultando a montagem do *entremet*. Em seguida, foi realizado um segundo teste, no qual o coco seco foi removido da receita e a mousse foi utilizada imediatamente após ser preparada, sem o processo de resfriamento. Com essa alteração, o resultado foi muito mais satisfatório, com uma mousse mais leve, cremosa e de melhor consistência para a montagem, facilitando a construção do *entremet* e garantindo uma textura mais adequada e suave, sendo assim foi elaborada conforme quadro 1.

**QUADRO 1** – Ficha técnica mousse de coco

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>	
Prato:	Mousse de coco
Categoria:	Sobremesa
Nº e peso das porções:	5 porções de 150g

<sup>4</sup> Creme feito com suco ou polpa de fruta, gemas, açúcar e manteiga.

<sup>5</sup> é um tipo de massa leve, utilizada em diversas preparações, como base para entremets, tortas ou sobremesas elaboradas.

<sup>6</sup> termo francês utilizado na confeitaria para descrever uma preparação crocante que é adicionada às sobremesas para proporcionar contraste de textura.

Aluno(a)(s):	Camily e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de leite fresco	150	g	
Leite de coco	150	g	
Chocolate branco	120	g	
Massa de gelatina	35	g	
Açúcar	30	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes.</li> <li>2. Bater o creme de leite na batedeira até aerar.</li> <li>3. Derreter o chocolate branco no microondas de 30 em 30 segundos.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juntar o chocolate derretido ainda quente com a massa de gelatina, o leite de coco e o açúcar e bater no <i>mixer</i>.</li> <li>2. Adicionar o creme de leite aerado a mistura e mexer levemente até encorpar.</li> <li>3. Levar a geladeira por 4 horas.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

No quadro 2 é apresentada a ficha técnica do *curd* de maracujá, que foi uma das preparações que não necessitou de ajustes durante os testes. No primeiro teste, o *curd* já atingiu o resultado desejado, com a consistência ideal e o equilíbrio entre a acidez do maracujá e a doçura da receita. A textura ficou cremosa e aveludada, e o sabor do maracujá ficou bem presente, complementando de forma harmoniosa os outros elementos do *entremet*. Dessa forma, o *curd* de maracujá manteve-se inalterado, pois atingiu a performance sensorial e técnica esperada desde o início.

**QUADRO 2** – Ficha técnica *curd* de maracujá

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Curd</i> de maracujá		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 30g		
Aluno(a)(s):	Camily e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polpa de maracujá	100	g	
Ovo	35	g	
Gema	28	g	
Açúcar	28	g	
Manteiga	35	g	
Massa de gelatina	8	g	

<b>MODO DE PREPARO:</b>	
<i>MISE-EN-PLACE:</i> 1. Pesar os ingredientes.	
<i>EXECUÇÃO:</i> 1. Juntar todos os ingredientes menos a gelatina e levar ao fogo. 2. Mexer sem parar até atingir 82°. 3. Colocar em um recipiente, adicionar a gelatina e bater com o <i>mixer</i> . 4. Colocar nas formas e levar ao congelador por 12 horas.	

Fonte: As autoras.

O *biscuit* de coco, descrito no quadro 3, foi outra preparação que não exigiu alterações após o primeiro teste. Desde a primeira tentativa, o *biscuit* alcançou a textura esperada, apresentando leveza e maciez. Assim, o *biscuit* de coco permaneceu inalterado e desempenhou um papel importante no equilíbrio e na harmonia do prato.

**QUADRO 3** – Ficha Técnica *Biscuit* de coco

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Biscuit</i> de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	30 porções de 15g		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ovo	62	g	
Açúcar refinado	125	g	
Leite de coco	65	g	
Leite integral	65	g	
Óleo de coco	60	g	
Farinha de coco	37	g	
Farinha de trigo	88	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i> 1. Pesar os ingredientes.			
<i>EXECUÇÃO:</i> 1. Bater o ovo e o açúcar na batedeira. 2. Adicionar os leites e o óleo. 3. Adicionar as farinhas. 4. Colocar em uma forma untada e passar a espátula até ficar uma camada fina. 5. Levar ao forno aquecido à 160° por 14 minutos.			

Fonte: As autoras.

O *Praliné*<sup>7</sup> de coco, descrito no quadro 4, foi utilizado para a preparação do *croustillant* de coco, e não precisou de ajustes após o primeiro teste. Quando combinado com outros ingredientes, o *praliné* formou o *croustillant*, essa preparação manteve-se conforme o planejado, sem necessidade de alterações, e desempenhou um papel essencial em enriquecer a experiência sensorial, equilibrando as diferentes texturas.

**QUADRO 4** – Ficha técnica *praliné de coco*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Praliné</i> de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção total		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco seco tostado	100	g	
Açúcar	40	g	
Óleo de coco	10	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Levar o açúcar ao fogo até virar um caramelo.</li> <li>2. Juntar o coco e o óleo e misturar.</li> <li>3. Espalhar no tapete em camada fina e esperar esfriar.</li> <li>4. Bater no processador até virar uma pasta.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

O *feuilletine*<sup>8</sup> de coco, apresentado no quadro 5, foi utilizado na composição do *croustillant* de coco, e passou por ajustes durante os testes de desenvolvimento. No primeiro teste, o *feuilletine* foi feito sobre papel manteiga, o que resultou em duas questões: ele grudou na superfície e a espessura ficou excessivamente grossa, comprometendo a textura final do *croustillant*. No segundo teste, a preparação foi transferida para um tapete de silicone, o que resolveu o problema de aderência, além de permitir que o *feuilletine* fosse espalhado de maneira mais uniforme e em uma

<sup>7</sup>é uma mistura de frutos secos, como amêndoas, avelãs ou nozes, caramelizados com açúcar, que é posteriormente triturada ou moída até formar uma pasta.

<sup>8</sup> Massa de biscoito fina e crocante.

espessura mais fina. Essa alteração garantiu uma textura mais leve e crocante, ideal para ser combinada com o *praliné* de coco, formando o *croustillant*. Com essas modificações, o *feuillettine* de coco apresentou o resultado desejado.

**QUADRO 5** – Ficha técnica *feuillettine* de coco

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Feuillettine</i> de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção total		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Clara de ovo	50	g	
Açúcar de confeitiro	50	g	
Óleo de coco	50	g	
Amido de milho	35	g	
Farinha de coco	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Pesar os ingredientes.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Misturar todos os ingredientes.			
2. Espalhar no tapete em uma camada fina.			
3. Levar para assar em forno aquecido à 170° por 20 minutos.			

Fonte: As autoras.

O *croustillant* de coco, descrito no quadro 6, passou por modificações após o primeiro teste. Na versão inicial, o *croustillant* ficou muito duro e grosseiro, o que dificultou o corte do *entremet* e comprometeu a textura desejada. Para solucionar esse problema, foi necessário ajustar a espessura, fazendo-o mais fino.

**QUADRO 6** – Ficha técnica *croustillant* de coco

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Croustillant</i> de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	8 porções de 10g		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES

Chocolate branco	30	g	
<i>Praliné</i> de coco	30	g	
<i>Feuilletine</i> de coco	30	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes.</li> </ol> <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter o chocolate.</li> <li>2. Juntar os outros ingredientes e misturar.</li> <li>3. Espalhar no tapete e esperar esfriar.</li> <li>4. Cortar no formato desejado.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

A geleia de maracujá e manga, descrita no quadro 7, passou por três testes de desenvolvimento. Inicialmente, a geleia foi preparada apenas com maracujá, mas o sabor da fruta acabou se destacando de forma excessiva, ofuscando os outros elementos do *entremet*. No segundo teste, foi adicionada 50 g de manga em cubos para suavizar o sabor, mas a quantidade de manga foi insuficiente, resultando em um sabor pouco perceptível. No terceiro teste, a proporção de manga foi aumentada para 100 g, o que proporcionou o equilíbrio desejado entre o maracujá e a manga, com ambos os sabores presentes de forma harmoniosa. Esse ajuste garantiu que a geleia complementasse adequadamente os outros componentes da sobremesa, sem sobrecarregar o sabor geral do prato.

**QUADRO 7** – Ficha técnica geléia de maracujá e manga

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Geléia de maracujá e manga		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	12 porções de 15g		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polpa de maracujá	100	g	
Manga	100	g	
Açúcar	30	g	
Suco de limão	3	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar a manga, descascar e cortar em cubinhos.</li> </ol>			

2. Pesar os ingredientes.

**EXECUÇÃO:**

1. Levar os ingredientes ao fogo e misturar até estar com consistência de geléia.
2. Quando esfriar, porcionar dentro dos *curds* congelados e levar ao congelador.

Fonte: As autoras.

A *enrobagem*<sup>9</sup> do *entremet*, descrita no quadro 8, passou por ajustes importantes após o primeiro teste. Inicialmente, foi adicionado pouco óleo de girassol e o chocolate não estava na temperatura adequada, o que resultou em uma consistência pouco fluida. Como consequência, a camada de *enrobage* ficou grossa e irregular, comprometendo a apresentação do prato. No segundo teste, foram feitas as correções necessárias: aumentou-se a quantidade de óleo e o chocolate foi resfriado à temperatura correta, permitindo que ele ficasse mais fluido. Com essas modificações, foi possível criar uma camada fina e uniforme de chocolate, que envolveu o *entremet* de maneira delicada, melhorando a aparência e a apresentação final do prato.

**QUADRO 8** – Ficha técnica *enrobage*

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	<i>Enrobage</i>		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	1 porção de 150 g		
Aluno(a)(s):	Camilly e Gabriela		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Chocolate 42%	100	g	
Óleo de girassol	50	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Pesar os ingredientes.			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
1. Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas			
2. Resfriar até 28°C, adicionar o óleo e aplicar no <i>entremet</i> .			

Fonte: As autoras.

<sup>9</sup> Enrobage é um termo francês utilizado na confeitaria para descrever o processo de cobrir ou envolver um alimento com uma camada de chocolate ou outro tipo de cobertura.

A montagem do *entremet* segue uma sequência cuidadosa de etapas para garantir a textura e a apresentação ideais. Inicialmente, é essencial que o *curd* de maracujá (descrito no quadro 2), e a geleia (mencionada no quadro 7), estejam preparados e congelados no molde por 12 horas, para garantir que fiquem firmes e estruturados. Em seguida, os preparos descritos no quadro 1 (mousse de coco) e no quadro 3 (*biscuit* de coco) devem estar prontos para começar a montagem. A mousse de coco é primeiramente adicionada à forma, seguida pelo *curd* congelado, a mousse é aplicada sobre o *curd*, seguida pela camada de *croustillant* de coco, composta pelo *feuilleton* e *praliné* de coco, descritos nos quadros 4 e 5. Uma nova camada de mousse é colocada, seguida pelo *biscuit* de coco, que serve como base e confere leveza ao conjunto. A montagem é finalizada com mais mousse, e o *entremet* é levado ao congelador por mais 12 horas para garantir que as camadas fiquem bem firmes. Após esse tempo, o *entremet* é retirado da forma e colocado sobre um palito. A *enrobage* é feita com o chocolate que envolve o *entremet*, e, uma vez endurecido, é delicadamente aplicado um pouco de cacau em pó com um pincel de silicone sobre ele. Para finalizar, uma escova de aço é utilizada para dar à superfície do chocolate uma textura que remete à casca do coco. Após a montagem, é necessário deixar o *entremet* descansar na geladeira por aproximadamente 30 minutos, permitindo que descongele de maneira gradual e alcance a temperatura ideal para o consumo.

Para a apresentação da sobremesa, o prato é finalizado com um toque delicado e sofisticado. Após a *enrobage* e o acabamento com cacau em pó e a textura de coco, criada com a escova de aço, um pouco de coco seco tostado é disposto no prato, e o *entremet* é colocado por cima, de forma descentralizada, criando um visual sofisticado e equilibrado. Por fim, a figura 1 mostra o empratamento da sobremesa, destacando a disposição e a estética final do prato. Já a Figura 2 revela a parte interna do *entremet*, permitindo uma visão detalhada das camadas que compõem a sobremesa.

**FIGURA 1** –*Entremet Tropical*



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

**FIGURA 2** –Parte interna do *entremet*



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

## 4 CONCLUSÕES

O presente estudo teve como objetivo responder à questão "como é possível criar uma sobremesa que desperte os sentidos de maneira completa, utilizando técnicas contemporâneas e frutas tropicais?" Para isso, buscou-se o desenvolvimento

de uma sobremesa que reunisse diferentes texturas e sabores, explorando tanto as técnicas de confeitaria contemporânea quanto a riqueza das frutas tropicais. A escolha do *entremet*, uma sobremesa de origem francesa, foi fundamental para permitir a combinação de camadas e elementos com variadas consistências, como a mousse, a geleia, o *biscuit* e *croustillant*, criando um prato visualmente interessante e sensorialmente envolvente.

Através da utilização dessas técnicas e ingredientes tropicais, a sobremesa não apenas se destacou pela sua complexidade gustativa, mas também proporcionou uma ativação sensorial completa. Cada componente do *entremet* foi cuidadosamente elaborado para oferecer uma experiência multissensorial, equilibrando suavidade, crocância, acidez e doçura de maneira harmoniosa. A combinação das frutas tropicais com a estrutura e as técnicas contemporâneas permitiu que a sobremesa fosse uma verdadeira **experiência de sentidos**, capaz de despertar e envolver o paladar, a visão e a textura, cumprindo assim o objetivo de proporcionar uma vivência gustativa única.

## REFERÊNCIAS

AQUINO, Cecília. Conheça o belo-horizontino que quer transformar a confeitaria brasileira. **Estado de Minas**, Belo Horizonte, 2023. Disponível em: [https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2023/08/27/interna\\_degusta,1551479/conheca-o-belo-horizontino-que-quer-transformar-a-confeitaria-brasileira.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2023/08/27/interna_degusta,1551479/conheca-o-belo-horizontino-que-quer-transformar-a-confeitaria-brasileira.shtml)  
Acesso: 01 de novembro de 2024.

ATALA, Alex. **D.O.M.:** Redescobrimo Ingredientes Brasileiros. Belo Horizonte: Editora Melhoramentos, 2013.

BELLIZIA, Alessandra Fiorito. Criatividade através das cores e sabores do Brasil. In: GUILHERME, F. S. **Turismo & Gastronomia “Sem Fronteiras”**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022, p. 124. Disponível em: <https://www.ufpb.br/gcet/contents/documentos/repositorio-gcet/artigos/criatividade-atraves-das-cores-e-sabores-do-brasil124-136.pdf> Acesso em: 25 out. 2024.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Editora Companhia de Mesa, 2017.

CAMILLO, Michael Douglas. **Os 5 sentidos da experiência sensorial gastronômica**. Paraná: Sebrae, 2020. Disponível em:

<https://sebraepr.com.br/comunidade/artigo/os-5-sentidos-da-experiencia-sensorial-gastronomica>. Acesso em: 24 out. 2024.

COSTA, Raiza. **Confeitaria escalafobética**: sobremesas explicadas tim-tim por timtim. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

GROLET, Cedric. **Fruits**. Paris: Éditions de La Martinière, 2018.

MELO, Luiz Cláudio. **Corantes Naturais**: do laboratório ao mercado. Viçosa: Editora UFV, 2021.

MENEGALE, Alexandre. Uma doce história do Brasil. **Sabor do Brasil**, Brasília, n. 13, p. 58, 2004.

NAVARRO, Virginia *et al.* Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, Espanha, v. 1, p. 37-45, 2012.

RIGUETI, Amanda. **Confeitaria parque**: um espaço hedonista multissensorial. Rio de Janeiro: Unigranrio, 2019. Disponível em: <https://www.unigranrio.com.br/>  
Acesso: 25 out. 2024.

SOUTHGATE, Alice Novaes Nogueira. **Sobremesas empratadas**. Florianópolis: Senac, 2015. (Apostila de Confeitaria Contemporânea).

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

ZUCOLOTO, Moises; SCHMIDT, Edilson; COELHO Ruimário, **Fruticultura tropical: diversificação e consolidação**. Alegre: UFES, 2015.