



Faculdade de Ciências da Educação e Saúde FACES
Superior de Tecnologia em Gastronomia

Francisco Vilmar Brasil da Silva
Guilherme Mentzingen Caron
Laelio Ladeira de Souza Junior
Marcelo Perez de Castro
Nayara Wanderley dos Santos
Sergio Roberto de Almeida Nunes

FUSION FOOD
**DE GILBERTO FREYRE AOS TEMPOS ATUAIS: A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA
BRASILEIRA**

Brasília
2015

UNICEUB – Centro Universitário de Brasília
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E DA SAÚDE

Francisco Vilmar Brasil da Silva
Guilherme Mentzingen Caron
Laelio Ladeira de Souza Junior
Marcelo Perez de Castro
Nayara Wanderley dos Santos
Sergio Roberto de Almeida Nunes

FUSION FOOD
DE GILBERTO FREYRE AOS TEMPOS ATUAIS: A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA
BRASILEIRA

Portfólio apresentado como pré-requisito
para conclusão do curso superior de
Tecnologia em Gastronomia da FACES –
UNICEUB.
Professora Orientadora – Janaína Bispo

Brasília
2015

**Francisco Vilmar Brasil da Silva
Guilherme Mentzingen Caron
Laelio Ladeira de Souza Junior
Marcelo Perez de Castro
Nayara Wanderley dos Santos
Sergio Roberto de Almeida Nunes**

FUSION FOOD

**DE GILBERTO FREYRE AOS TEMPOS ATUAIS: A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA
BRASILEIRA**

Portfólio apresentado como pré-requisito
para conclusão do curso superior de
Tecnologia em Gastronomia da FACES –
UNICEUB.

Brasília, 25 de junho de 2015.

Banca Examinadora do Trabalho Final Prático (TFP)

Coordenadora
Janaína Sarmento Bispo

1º Examinador
Professora Maria Claudia da Silva

2º Examinador
Professora Ana Tereza Portela da Bandeira Vinhaes

3º Examinador
Professor Paulo Seidl

4º Examinador
Professora Dalva Guimarães dos Reis

Dedicamos este trabalho às nossas famílias, as quais sem o suporte não teríamos conseguido concluir o nosso objetivo.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos às nossas famílias, aos professores e colegas de curso que de uma forma ou de outra participaram do processo de construção de nosso conhecimento ao longo destes últimos quatro semestres.

....

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Moquem Indigena.....	5
Figura 2: Índio e a Mandioca.....	7
Figura 3: Frutas Secas e Árabes.....	9
Figura 4: Plantação de Cana de Açúcar.....	11
Figura 5: Engenho.....	13
Figura 6: Escravos de Engenho	14
Figura 7: Bolo de Rolo.....	18
Figura 8: Manifesto Regionalista	20

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

TFP – Trabalho Final Prático

LABOCIEN – Laboratório de Ciências da Saúde

TPT – Tant por tant

°C – graus Celsius

ML – mililitros

A.C – Antes de Cristo

Sumário

1.APRESENTAÇÃO	1
2. A COZINHA DE GILBERTO FREYRE.....	2
2.1. O ÍNDIO	3
2.2. O COLONIZADOR PORTUGUÊS	7
2.3. O ESCRAVO AFRICANO	13
2.4. O AÇÚCAR	17
2.5. REGIONALISMOS.....	19
2.6. <i>NOUVELLE CUISINE</i>	21
REFERÊNCIAS.....	25
APÊNDICE A - OS PRATOS	26
A MATULA	26
SEQUÊNCIA DE RAVIÓLI – A TRÍADE DE GILBERTO FREYRE	28
CHARLOTTE RUSSE	29
APÊNDICE B – DESENVOLVIMENTO DO CURSO DE GASTRONOMIA	31
CONFEITARIA	31
CONFEITARIA BRASILEIRA.....	32
TÉCNICAS BÁSICAS DA CONFEITARIA.....	34
CREMES MADRES	39
APENDICE C - ELABORAÇÃO DE PROTOCOLOS DE EXPERIMENTO FINAL	40
ANEXO 1 - AUTORIZAÇÃO DE PUBLICAÇÃO	60
ANEXO 3 - DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO.....	62
ANEXO 4 - AUTORIZAÇÃO DO PROFESSOR PARA APRESENTAÇÃO DE TFP	63
ANEXO 5 - PLANO DE ATIVIDADES DO TRABALHO FINAL PRÁTICO	64
CONCLUSÃO.....	67

1.APRESENTAÇÃO

O objetivo do trabalho é apresentar, sucintamente, a formação da cozinha brasileira através do registro do primeiro documento oficial do Brasil, a Carta de Pero Vaz de Caminha, evoluindo pelo trabalho do escritor, historiador, antropólogo e sociólogo Gilberto Freyre em sua principal obra, *Casa Grande & Senzala*, até aportar na tendência de cozinha contemporânea de *Fusion Food* praticada na alta gastronomia brasileira. O trabalho foi fragmentado entre os membros do grupo para que cada um contribuísse com a pesquisa de modo a fomentar o registro da formação da identidade da cozinha brasileira sob diversos enfoques. Uma cozinha reconhecida internacionalmente como rica de ingredientes únicos, bem como de pratos e sabores característicos em face da riqueza e diferenciação da fauna e flora exclusivas do Brasil. Estes pratos característicos foram originados e consolidados através dos tempos quanto mais houve a interiorização do país e a miscigenação dos povos negros, índios e europeus colonizadores, como a matula e carreteiro do tropeiro, a tapioca e derivados da mandioca da cultura indígena, assim como a confeitaria e alta gastronomia, à época do Império. De característica singular, o desenvolvimento e firmamento da alta gastronomia brasileira a partir da década de 90, em diante, principalmente após o surgimento e consolidação do movimento francês da *nouvelle cuisine*, incorporou a tendência de *Fusion Food* ao mesclar pratos ou técnicas de cozinhas tradicionais internacionais, como a europeia e asiática, aos ingredientes únicos existentes no Brasil, como mandioca, açaí, castanha do Brasil, etc. Ou o inverso, ao se criar pratos típicos brasileiros com ingredientes típicos de cozinhas internacionais. De qualquer maneira, essa tendência só foi possível pelo movimento conjuntural internacional de Globalização, aonde conhecimentos, culturas, ingredientes, produtos, insumos, máquinas, etc., chegaram a todos os cantos do mundo. Incluindo o Brasil.

2. A COZINHA DE GILBERTO FREYRE

Pode-se considerar que a obra de Gilberto Freyre (1900-1987) - sociólogo, historiador e ensaísta brasileiro - é multifacetada. Seu trabalho mais importante, *Casa-grande & Senzala*, é considerado um dos mais representativos para aqueles que estudam a formação da sociedade brasileira, sobretudo no que tange aos aspectos da raça, cultura e miscigenação, sempre presentes nas abordagens do autor.

Mas um tema aparece de forma recorrente em todos os seus textos – a gastronomia. A preocupação com a culinária está presente desde os seus primeiros artigos, publicados na década de 1920 no *Diário de Pernambuco* até as suas últimas publicações. No *Manifesto Regionalista*, escrito pelo autor em 1926, ele já dizia: “Uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se”.¹ O jeito de ser de cada povo seria definido também por seus ritos e hábitos de alimentação, o que dá a noção da importância do tema na obra do historiador.

Freyre analisa, em *Casa-grande & Senzala*, a relação predominante do colonizador português com o negro e o índio. Estes três agentes – português, negro e índio – passam a formar então o que hoje é conhecido como o tripé da formação gastronômica do Brasil. Mas o autor vai além e inclui em sua abordagem temas dos mais variados, desde a relação de culinária com classe social até a análise dos rituais religiosos e do significado social dos utensílios utilizados na cozinha.

Todo o exposto anteriormente serve como pano de fundo para uma profunda defesa da comida nacional, que por sua vez é indissociável aos grandes temas de sua obra: raça, identidade e modernidade. Porém, este Trabalho Final Prático ater-se-á somente ao aspecto que mais importa aos estudantes de Gastronomia, permitindo fazer um recorte na extensa obra do autor para tratar exclusivamente de sua tese da formação da cozinha brasileira e suas principais características, passando então ao largo dos aspectos sociológicos vigentes à época da publicação de suas obras.

¹ FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996.p.67

Freyre demonstra que a cozinha brasileira foi se construindo aos poucos. Primeiro, utilizando dos sabores já cultivados a muito pelos índios e, depois, aproveitando e incorporando os ingredientes e conhecimentos dos povos que por aqui passaram – em especial os africanos e os colonizadores portugueses, mas também os holandeses, franceses, ingleses e alemães, entre outros. Cada região do país teve a sua predominância de influências, e assim foram nascendo os regionalismos de nosso país com proporções continentais. Essa mistura de sabores e raças foi sendo construída e passada de geração em geração através de receitas que “*nossas avós nos deixaram por escrito ou na tradição oral das famílias ou das negras velhas cozinheiras*”², como descreve o autor, preocupado em preservar as tradições regionais, tema que trataremos mais adiante.

2.1. O ÍNDIO

Eram cerca de cinco milhões, divididos em cerca de mil tribos. “*O invasor pouco numeroso foi desde logo contemporizando com o elemento nativo*”³, diz Gilberto Freyre sobre o encontro dos portugueses com o índio. O primeiro contato se deu no dia seguinte ao da chegada dos portugueses, quando levaram tupiniquins à caravela de Cabral. Pero Vaz de Caminha, mestre da balança da Casa da Moeda do Porto, assim descreve o encontro: “*Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados*”, ao que acrescenta Freyre que “*se mostraram desinteressados do vinho que os portugueses lhes deram de beber e do peixe cozido, do pão, dos figos, dos confeitos que lhes deram a provar*”.⁴

Freyre descreve os nativos como

“quase que um bando de crianças grandes; uma cultura verde e incipiente, ainda na primeira dentição; sem os ossos nem o desenvolvimento nem a resistência das grandes semicivilizações americanas”.⁵

Esta ausência quase que total de maturidade não só levou ao quase extermínio da raça, fazendo com que esses índios se reduzissem hoje a menos de

² FREYRE, Gilberto. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record,1968.p.20.

³ Idem. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. P.90

⁴ Idem. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record,1968.p.201

⁵ Idem. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013.p. 90.

um milhão, como proporcionou também a imposição do colonizador sobre o colonizado, inclusive na miscigenação das culturas culinárias.

O cardápio de nossos índios era simples, porém variado e saudável. Alimentavam-se quando tinham fome e aproveitavam tudo o que a terra lhes oferecia, assim como era também “*toda vida animal aproveitada como alimento*”⁶.

*“Rijos e nédios, Pero Vaz de Caminha escreveu dos selvagens que os portugueses encontraram nas praias de sua futura colônia americana. O que parece indicar a excelência dos alimentos indígenas que serviriam de base a novas expressões regionais da velha cozinha lusitana; a novas aventuras para o paladar português”*⁷.

Caminha escreve que “*não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária*”. De fato, nossos índios se alimentavam da caça de cágados, pacas, porcos-do-mato, tartarugas e tatus, dentre outros. Comiam ainda insetos como tanajuras e gafanhotos, além de aves como arapongas, araras, graúnas e tuiuiús. Mas principalmente peixes, que eram capturados “*pelo processo de lançar veneno na água, mas também por anzol, armadilha, rede e fisga dentada*”.⁸ Dentre os mais consumidos, pode-se citar o baiacu, caramuru, lambari, piranha, tambaqui e o tucunaré, além, claro, do pirarucu, um dos símbolos de nossa gastronomia. Camarão, caranguejo, ostra e pitu também eram apreciados pelos indígenas.

As frutas constituíam outro importante ingrediente da dieta indígena, e apesar de colhê-las, não as plantavam. E eram variadas: Abacate, abacaxi, açaí, ananás cambucá, jatobá, cumaiá, abajerú, etc.. As bananas eram comidas cruas ou servidas assadas e ainda em forma de mingau. Tamanha era a sua importância na alimentação que possuíam “*duas grandes cerimônias para celebrar épocas de colheitas ou de amadurecimento de frutas*”⁹. Vale ressaltar que o doce, na cultura indígena, era apenas o mel.

⁶ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 96-97.

⁷ Idem. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record, 1968. p. 201.

⁸ Idem. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 97

⁹ Idem. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 97

Apesar de não utilizarem tempero nas carnes, chegando a afirmar Luís da Câmara Cascudo que “*não havia tempero nas panelas indígenas*”¹⁰, se valiam de diversos tipos de pimentas, que eram secas ao sol e depois piladas, sendo assim reduzidas a pó. Eram postas diretamente na boca com os mais diversos tipos de alimentos, como carnes, farinhas, peixes e pirões. Vale ressaltar que as carnes eram quase sempre assadas na brasa, em um moquém. Sua principal função era o de conservar a carne, como num processo de defumação, e não a de prepará-la para o consumo imediato. Aos portugueses, os índios ensinaram a técnica de assar o peixe envolvendo-os em folhas de bananeiras, muito utilizada até os dias atuais.

Figura 1: Moquem Indígena



Fonte: <http://cozinha.comz.com.br/?food=muquiar-ou-moquear>

Percebemos então a mistura de culturas que ocorreu quando da chegada dos portugueses no Brasil, que na falta dos ingredientes característicos de sua terra natal passaram a utilizar aqueles que encontravam por aqui, mesclando-os com as preparações típicas a que estavam acostumados e com as técnicas de cozinha desenvolvidas pelos indígenas.

¹⁰ Cascudo, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Vol. I e II. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983

Mas é impossível tratar da contribuição indígena na formação da gastronomia brasileira sem mencionar aquele que é o principal ingrediente de sua dieta: a mandioca. Das preparações, “*as principais eram as que se faziam com a massa ou farinha de mandioca*”¹¹, descreve Freyre. E ela era preparada das mais diversas formas: como farinha pura, paçoca (pilada com carne ou peixe), beiju, mingau, pirão e até bebidas alcoólicas. A mandioca foi, aos poucos, adotada pelos portugueses como substituta ao trigo. Freyre afirma: “*Foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo; tornou-se a base do regime alimentar do colonizador*”¹².

Tamanha a importância do ingrediente para a identidade da gastronomia nacional, que “*ainda hoje é o alimento fundamental do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas*”.¹³

Aos índios devemos parte importante de nossos hábitos alimentares, ao que Gilberto Freyre afirma que

“a culinária nacional ficaria empobrecida, e sua individualidade profundamente afetada, se se acabasse com os quitutes de origem indígena: eles dão um gosto à alimentação brasileira que nem os pratos de origem lusitana nem os manjares africanos jamais substituiriam”.¹⁴

¹¹ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 120

¹² FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 121

¹³ Idem, *Ibidem*, p. 121

¹⁴ Idem, *Ibidem*, p. 122-123

Figura 2: Índio e a Mandioca



Fonte: <https://jeffcelophane.wordpress.com/2011/10/22/a-cozinha-brasileira-um-suculento-caldeirao-cultural/>

2.2. O COLONIZADOR PORTUGUÊS

A tradição gastronômica portuguesa, como muitas dos povos do velho mundo, é uma mistura dos povos que por aquelas terras passaram durante os movimentos migratórios ou de estabelecimento de Impérios, como os Romano e Mulçumano, por exemplo. De romanos a judeus, e ainda com uma importante influência moura, uma característica, no entanto, prevaleceu sobre todas as outras: o gosto pelas coisas da terra.

Ervilha, fava, lentilha e couve eram, no início, bases para muitos caldos e sopas. E pão, produzidos com aveia, cevada e farelos. Apreciavam ainda o leite, castanhas e carnes – de boi, carneiro, perdiz e porco, em sua maioria. Mas tinham uma preferência natural pelas coisas do mar, tanto os diversos peixes disponíveis em seu território como os mariscos e crustáceos.

Freyre afirma que *“a gente portuguesa atravessou, nos seus começos, antes de transformar-se em potência marítima, um período de alimentação equilibrada.”*¹⁵

¹⁵ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 235

Dos romanos os portugueses herdaram, além do cristianismo, a cultura das vinhas. E também o trigo e o sorgo, uma espécie de milho proveniente da África, China e Índia, que era utilizado na produção de broas e *pulmentum*, que viria a dar origem à polenta. No entanto, talvez a contribuição mais marcante dos romanos tenha sido no estilo de vida, a forma de celebrar a vida, que era traduzida em muitos pratos e vinhos.

Mas talvez a influência mais importante na cultura ibérica, anterior ainda ao nascimento do reino de Portugal, mas já nas terras que viriam a ser conhecidas com tal, seja a dos mouros, os árabes da Mauritânia que viviam no norte da África. Desde a influência na arquitetura com os azulejos tão característicos das igrejas e conventos portugueses, passando pela indústria – de azeite e tecidos, principalmente – até a agricultura, com a implementação de novas técnicas de irrigação, como o “*moinho de água, ou azenha, avô do engenho colonial brasileiro de moer cana pelo impulso da queda de água sobre uma grande roda de madeira*”¹⁶. Os mouros plantaram amendoeiras e oliveiras, que posteriormente serviriam para o início da produção dos tão característicos azeites portugueses, mas não só isso, introduziram também o plantio do algodão, do arroz, cana-de-açúcar e frutas diversas.

Gilberto Freyre afirma que os mouros “*introduziram as laranjas, os limões, as tangerinas e os processos adiantados de conservação e aproveitamento dos frutos em frutos secos*”¹⁷. Lembra ainda que era este um “*processo que se comunicaria vantajosamente ao Brasil, através das matronas portuguesas do século XVI que tão cedo se tornaram peritas confeitadeiras de frutas tropicais*”¹⁸.

¹⁶ Idem, Ibidem, p. 211

¹⁷ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 235

¹⁸ Idem, Ibidem, p. 235

Figura 3: Frutas Secas e Árabes



Fonte: <https://photos.travelblog.org/Photos/4719/195652/f/1456684-Dried-Fruit-Stand-0.jpg>

Enfim, um povo que influenciou de forma definitiva a característica do paladar ibérico, com a introdução das especiarias das Índias – açúcar, anis-estrelado, gengibre, noz-moscada, cravo, canela e muitas outras. Especiarias estas que fizeram com que, anos mais tarde, os portugueses se lançassem ao mar, na época das grandes navegações. Ou em busca destas especiarias ou de terras onde pudessem plantar cana-de-açúcar e tabaco. Isso fez com que fossem, aos poucos, introduzindo novos hábitos alimentares, através do “*conhecimento de vários quitutes e processos culinários; certo gosto pelas comidas oleosas, gordas, ricas em açúcar. O cuscuz, hoje tão brasileiro, é de origem norte-africana*”¹⁹.

O cardápio lusitano abriga, ainda hoje, muito da influência moura, como as almôndegas e a tradicional açorda – tipo de sopa à base de alho, azeite e pão, acrescida de algum tipo de carne ou bacalhau, e ovos. Da influência árabe, o preparo de carneiros e de defumados, mas principalmente a contribuição da doçaria em sua culinária.

¹⁹ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 221

Freyre afirma, em *Açúcar*:

Pode-se afirmar que, talvez por influência árabe reforçada pelo contato com os trópicos orientais, a cozinha portuguesa que se transmitiu ao Brasil foi uma cozinha muito chegada ao açúcar; e dentro dela, a doçaria ou a confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vêm se desenvolvendo, foi desde os inícios dessa transmissão de valores uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima.

Romanos, mouros e ainda os judeus, povos que ajudaram a definir a cultura gastronômica portuguesa e que, por consequência, acabaram por influenciar de forma indireta a gastronomia brasileira, a partir da influência daqueles em nossa cultura.

Mas a adaptação dos portugueses por estas terras não foi tranquila em seu início. *“Tudo era aqui desequilíbrio. Grandes excessos e grandes deficiências, as da nova terra”*²⁰, afirma Freyre. Tentando reproduzir os ambientes de sua terra natal, os portugueses passaram então a trazer alimentos que lhes dessem a sensação de viver como se estivessem em Portugal – cidra, figo, limão, maçã, melancia, melão, carneiro, bode, galinha, pato, porco domesticado, entre tantos outros. Mas ao mesmo tempo passaram a tentar compreender esta nova terra, e *“começaram a estudar as plantas e animais brasileiros, e especialmente costumes e alimentos ameríndios ou índios, com uma exatidão que os cientistas modernos muito têm louvado.”*²¹

Assim começou, de forma direta e definitiva, a influência dos portugueses na construção de nossa cozinha. A interação dos portugueses com os costumes e alimentos nativos propiciou que novas formas de preparo dos alimentos surgissem. Com as mulheres portuguesas, por exemplo, aprendemos outra maneira de preparar as carnes, temperadas com vinho e ervas, em uma marinada conhecida como *vinha-d'alhos*. Depois poderiam ser cozidas, assadas e até mesmo fritas – diretamente no fogo com algum tipo de gordura animal. Além de técnicas alternativas às utilizadas aqui naquela época, os portugueses introduziram também novas plantações, como arroz e, principalmente, a cana-de-açúcar. Não se pode também deixar de mencionar a importância fundamental da introdução do sal e do açúcar.

²⁰ Idem, *Ibidem*, p. 15

²¹ Idem. **Interpretação do Brasil**. 1ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p.101

Figura 4: Plantação de Cana de Açúcar



Fonte: http://www.mundoeducacao.com/upload/conteudo_legenda/206b9985b54fb58ad12d85970a7dc302.jpg

Com relação aos equipamentos de cozinha, no início tentaram reproduzi-los do mesmo modo como estavam acostumados em Portugal, com almofarizes, caldeirões, fogões de chapa de ferro com três bocas, formas, tachos de cobre e fornos abobadados, mas em pouco tempo se viram obrigados a fazer algumas adaptações. A principal delas foi com relação ao comando dos fogões, que passou a ser dividido com as negras e as índias. Essa interação e a escassez de produtos nativos, cada vez mais difíceis de chegarem por aqui, fez com que deixassem de lado ingredientes como amêndoa, cravo, gengibre e maçã e, por outro lado, passassem a utilizar produtos da terra, alguns para eles novos. Assim, imitavam os nativos, segundo Freyre, “*nos seus hábitos nômades; nos seus métodos simples e rústicos de lavoura; na sua alimentação sumária de mandioca*”.²²

A cozinheira portuguesa, com seu requinte natural, tratava de aperfeiçoar as preparações nativas. O beiju ficou mais fino e seco, e do mingau de carimã criaram a base de nossos primeiros bolos, adicionando a ele açúcar, leite e ovo, além do trigo, que continuava a vir de Portugal. Mas como substituto ao trigo encontra por aqui um ingrediente que viria a se tornar a base da culinária nacional: a mandioca.

²² FREYRE, Gilberto. **O luso e o trópico**. 1ed. São Paulo: E Realizações, 2010.p. 303

Assim os portugueses passam a usar, segundo Freyre,

“a farinha de mandioca em lugar do trigo, abandonam os plantadores de cana e sua cultura aos caboclos instáveis. Daí: pela ausência quase completa do trigo entre nossos recursos ou possibilidades naturais de nutrição, o rebaixamento do padrão alimentar do colonizador português”²³.

Freyre continua:

“Em vez de pão – raro entre nós até os começos do século XIX – usava-se ao almoço beiju de tapioca, ou de massa, e no jantar, pirão ou massa de farinha de mandioca feita no caldo de carne ou de peixe. Também arroz, foi outro substituto do pão, à mesa patriarcal dos sobrados velhos, anterior à maior europeização da cozinha brasileira. Arroz cozido com camarões; ou então com cabeça de peixe. Arroz com carne. Arroz com sardinha. Arroz doce. O arroz tornou-se tão do Brasil quanto da Índia”²⁴.

Vale ressaltar que na época em que se iniciou a colonização do Brasil, Portugal vivia um período de efervescência gastronômica. Os portugueses estavam, portanto, habituados a comer bem, e com exagero nas porções. Isto fez com que, no início, mandassem vir de Portugal os alimentos com que estavam acostumados, e só algum tempo depois, aos poucos, começassem a consumir os alimentos por aqui produzidos, no início por curiosidade e posteriormente pela dificuldade em trazer os ingredientes nativos. Freyre explica que

“a mandioca e o milho, o caju e o jenipapo, o maracujá e o araçá foram adaptados pelos portugueses, no Brasil, a velhas receitas portuguesas, orientais e africanas de preparar pão, cuscuz, bolo, licor e vinho”²⁵. Assim, passaram a “fazer da mandioca dos índios o seu segundo pão, às vezes o único”²⁶.

Gilberto Freyre afirma que

“aos portugueses é que devemos, principalmente, a excelência da mesa brasileira: os sabores por assim dizer fundamentais da cozinha regional mineira, da cozinha regional baiana, da cozinha regional do Nordeste, da maranhense, da amazônica, da gaúcha”²⁷,

Para então resumir, em *Uma cultura ameaçada outros ensaios*:

²³ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 33

²⁴ Idem, *Ibidem*, p. 33

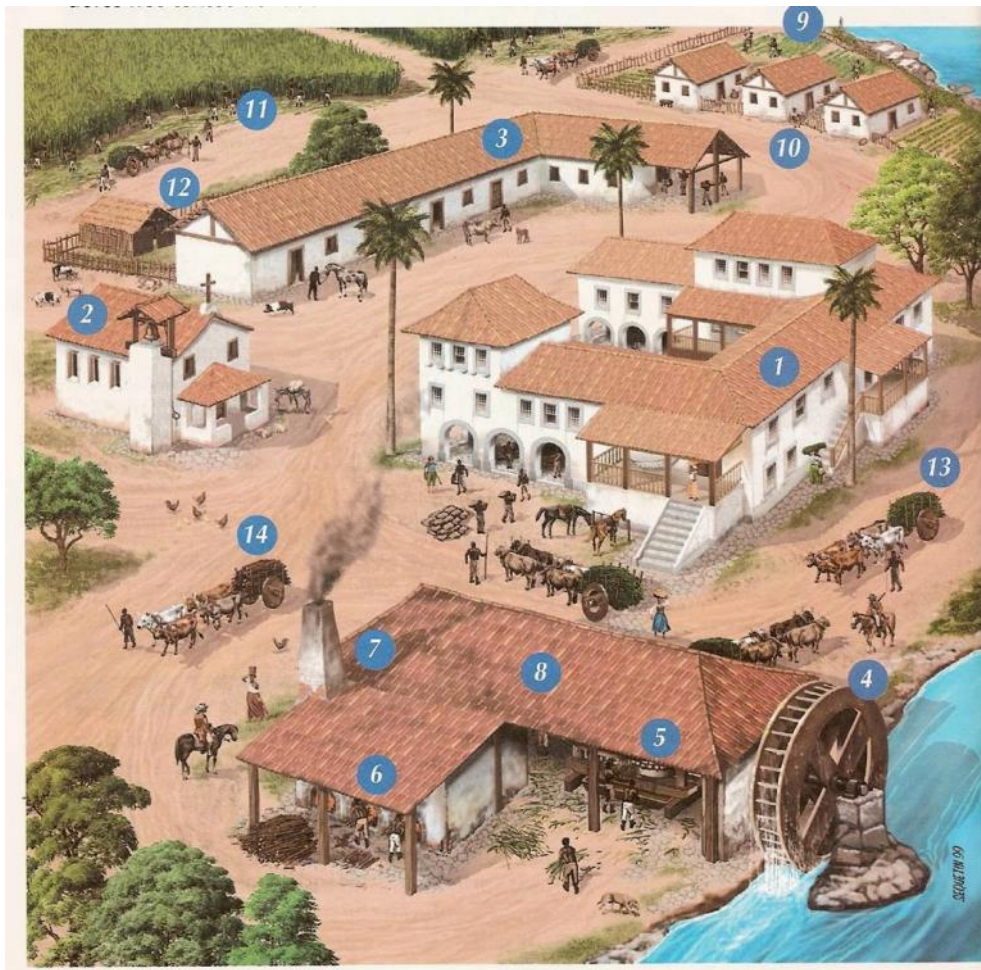
²⁵ Idem. **Uma Cultura Ameaçada e Outros Ensaios**. 1 ed. São Paulo: E Realizações, 2010. p. 27

²⁶ Idem, *Ibidem*, p. 27

²⁷ Idem. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record, 1968. p. 204

O português é, e sempre foi, o homem da horta emendada com o jardim; da igreja pegada à casa; da botica ou da cozinha vizinha do laboratório. O povo do útil reunido ao agradável, do sobrenatural reunido ao cotidiano; da ciência a serviço da vida. Daí ser tão tipicamente português o velho senhor de engenho do século XVI. Nas suas descrições de animais e de plantas reponta a cada passo o homem atento ao rendimento humano a ao valor social das plantas e dos animais exóticos; e também o amigo da boa mesa e do bom vinho.

Figura 5: Engenho



Fonte: <http://en.bahia.ws/wp-content/uploads/2014/05/Engenhos.jpg>

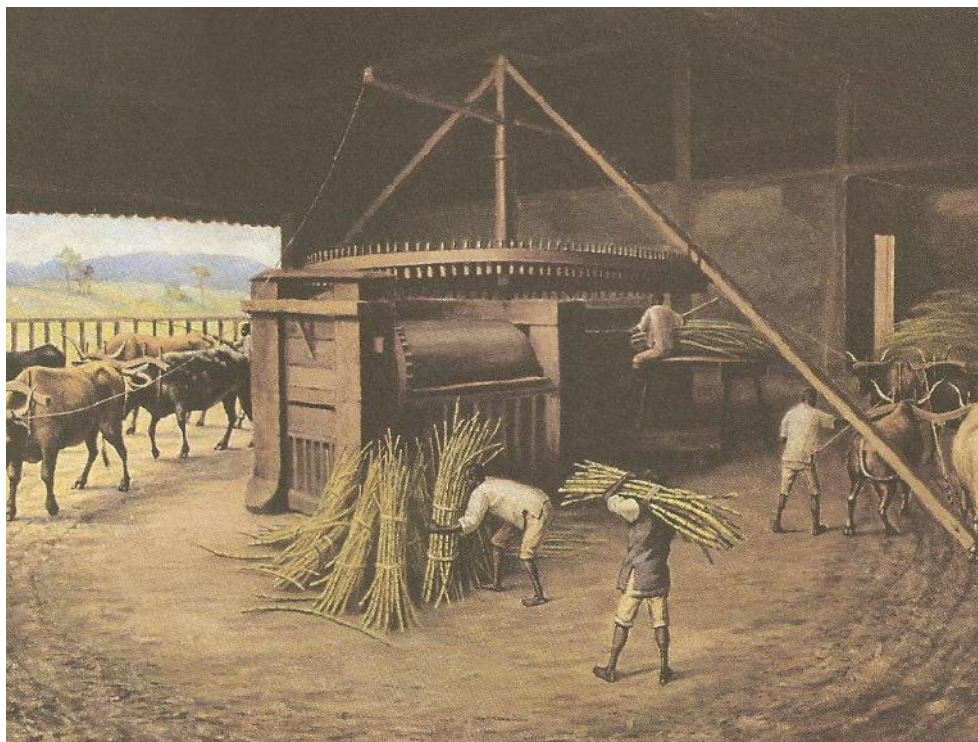
2.3. O ESCRAVO AFRICANO

A história dos escravos africanos se inicia em território nacional a partir do século XVI, quando começaram a chegar ao país, e assim continuou por mais dois séculos ainda. Os primeiros chegaram da Guiné, e por essa razão *guiné* tornou-se a designação genérica, dada a todos os africanos que por estas terras chegavam.

Mesmo aqueles que vinham de outras partes da África, Angola e Moçambique principalmente.

A principio vieram para trabalhar nos engenhos, afirma Freyre, “*para plantarem a cana; para a cortarem; para colocarem a recoltada entre as moendas impelidas a roda de água*”²⁸. Afirma ainda que a civilização do açúcar dependia fundamentalmente do escravo negro, porque eles, segundo Freyre, “*se tornaram literalmente os pés dos senhores: andando por eles, carregando-os de rede ou de palanquim*”²⁹.

Figura 6: Escravos de Engenho



Fonte: <http://img.historiadigital.org/2009/12/Escravos-de-Engenho.jpg>

Os escravos chegaram para trabalhar, primeiramente, em três de nossos estados: Pernambuco, Rio de Janeiro e Bahia, e não por acaso são essas a regiões que sofreram uma maior influência desse povo. Parte deles, inclusive, desembarcava de forma ilegal em um porto natural, situado no sul de Pernambuco,

²⁸ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 428

²⁹ Idem, *Ibidem*, p. 428

que acabou conhecido como Porto de Galinhas – *galinhas* era outra denominação dada aos escravos que chegavam de Angola.

Eram tratados apenas como mercadoria, vendidos em feiras ou então objeto de troca, escambo no sentido mais puro da palavra, inclusive com anúncios em jornais, como ressalta Freyre, quando diz que “*vê-se através dos velhos anúncios a definida preferência pelos negros e negras altas e de formas atraentes – bonitas de cara e de corpo e com todos os dentes da frente*”³⁰.

Com o passar do tempo, a população indígena diminuía conforme a população negra aumentava, uma vez que o estágio cultural da civilização escrava superava a indígena em vários aspectos, como agricultura e criação de animais, por exemplo, além da culinária. Isto pode ser atribuído, em parte, “*ao regime alimentar mais equilibrado e rico que o dos outros, povos ainda nômade, sem agricultura regular nem criação de gado*”³¹, como expõe Freyre. Deve-se considerar que o negro, em sua terra natal, caçava de forma regular. E caçavam diversos animais, de aves a javalis, incluindo aí carneiros, bodes e outros. Já entendiam e utilizam o sal como conservante, e acrescido de ervas e pimentas o utilizavam também como forma de tempero. Os negros conheciam técnicas de cocção – grelhavam, assavam e faziam defumados. Enfim, era uma civilização que sabia e gostava de cozinhar. No entanto, quando aqui chegavam, a sua condição era diferente, visto que não eram mais um povo livre, e subjugados, se submetiam as limitações impostas pela condição social que se encontravam.

Os negros passaram então a comer, de forma geral, o que lhes era oferecido, já que tinham que ser mantidos com certa saúde pelos senhores de engenho, que forneciam três refeições diárias, como explica Freyre:

A primeira refeição constituía de farinha ou pirão, com frutas e aguardente. Ao meio dia, faziam uma refeição muito substancial, de carne ou peixe. À noitinha, feijão-preto, arroz e verduras. Nos dias feriados, era costume, em alguns engenhos e em algumas fazendas – grandes engenhos e grandes fazendas, note-se bem, matar um boi para o regalo de escravos e dar-lhes aguardente, que os tornava alegres e os animava para os batuques. Dançavam, então, os ritmos

³⁰ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 314

³¹ Idem, *Ibidem*, p. 290

sensuais do batuque ou de outras danças de origem africana, e riam, cantavam ou tocavam marimba.³²

Já na culinária da senzala, conseguiam conservar algumas das características de sua terra. Freyre conta que os escravos tinham “*uma saudável predileção africana pelos vegetais – quiabo, couve, taioba, jerimum*”,³³ além de “*outras folhas, outros verdes ou matos de fácil e barato cultivo*”,³⁴ para finalizar afirmando que “*são matos cuja introdução na cozinha brasileira – em geral indiferente ou hostil à verdura – se deve ao africano*”³⁵. O arroz – “*alimento fundamental para os escravos*”³⁶, segundo Freyre -, era preparado de diversas maneiras. Apreciavam ainda o inhame e as frutas de todos os tipos, principalmente a banana.

Os escravos homens eram separados para os trabalhos mais pesados, e também utilizados como ferreiros, marceneiros e pedreiros, entre outras atribuições. Mas eram as mulheres, sobretudo “*as mais limpas, mais bonitas, mais fortes*”³⁷, como descreve Freyre, que acabavam por trabalhar nas casas-grandes dos engenhos. Entre outros serviços domésticos, como passar, costurar e lavar roupa, eram muitas vezes também incumbidas de preparar a comida da casa. E foi assim que elas acabaram por se destacar. Freyre afirma:

A mulher escrava dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos... principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta-malagueta tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnicas africanas: a farofa, o quibebe, o vatapá.³⁸

Mas essa mistura, essa miscigenação de sabores, deu-se principalmente no Nordeste brasileiro, uma vez que no Sul, segundo Freyre, os “*fidalgos mantiveram*

³² FREYRE, Gilberto. **Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX**. 4 ed. São Paulo: Global, 2009. p. 79

³³ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 460

³⁴ FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mucambos**. 1 ed. São Paulo: Global, 2003. p. 401-402

³⁵ Idem, *Ibidem*, p. 401-402

³⁶ Idem, *Ibidem*, p. 401

³⁷ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 352

³⁸ Idem, *Ibidem*, p. 453

por muito tempo cozinheiros vindos de Lisboa".³⁹ Isto fez com que pratos como angu, canjica, mungunzá e pamonha ficassem praticamente restritos a parte de cima do Brasil.

Após a libertação, alguns escravos acabaram por voltar à sua terra natal, levando para lá maneiras diferentes de preparar suas antigas receitas, recriados que foram aqui os nossos ingredientes nativos. Os que ficaram, muitos permaneceram nas casas de seus antigos donos, e outros algumas vezes ocupando a rua para vender a sua comida, como descreve Freyre:

“Negras fortes, algumas tão boas doceiras que conseguiram juntar dinheiro vendendo bolo... doce feito ou preparado por elas. Por elas próprias enfeitado com flor de papel azul ou encarnado.”⁴⁰ Doces estes que uniam técnicas portuguesas, mouras e africanas.

A refeição era, para o negro, um momento farto de alegria no meio de uma vida tão repleta de dor e tristeza.

2.4. O AÇÚCAR

“Açúcar com A maiúsculo. Açúcar místico. Um açúcar dono dos homens e não ao serviço da gente da região”.⁴¹ Gilberto Freyre foi capaz de perceber, como poucos, a importância do açúcar para a formação da nossa identidade, passando aí pelo nascimento da confeitaria pernambucana até a produção do produto em solo nacional, que fez com que o país se transformasse, em dada época, em um dos principais exportadores mundiais. Freyre enxergou a utilização do açúcar como o espelho perfeito da união de sabores que originou a nossa cozinha, com a troca de sabores

“entre o açúcar e a mandioca. Entre o açúcar e quanto do produto do trópico foi-se prestando a ser cozinhado em tachos até tornar-se doce ou quitute de uma nova espécie, meio-português, meio-tropical... Uniões a que foram sendo acrescentada a canela do Oriente, o cravo, a noz-moscada.”⁴²

A doçaria do Nordeste sempre foi a que mais despertou curiosidade e paixão em Gilberto Freyre, não só pela obviedade da origem pernambucana do autor, mas também por ser a que melhor representava o regionalismo e originalidade do povo

³⁹ FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 454

⁴⁰ Idem, *Ibidem*, p. 454-455

⁴¹ FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. 7 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 87

⁴² FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. 1 ed. São Paulo: Global, 2007. p. 18

brasileiro. Freyre afirma que “a origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados”⁴³, em uma alusão às compotas, geleias e doces secos, como “a velha goiabada, a goiaba em calda, a geleia de araçá, o doce de jaca.”⁴⁴ É particularmente interessante também a variação que algumas receitas portuguesas receberam, com ingredientes europeus sendo substituídos por sabores nordestinos, com o acréscimo de produtos como o amendoim, a mandioca e a castanha de caju. O tão característico “Bolo de rolo”, de Pernambuco, é uma variação do “Colchão de noiva” português, com a substituição, no recheio, do creme de amêndoas por creme de goiaba. “É um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado”⁴⁵, resume Freyre sobre a doçaria nordestina.

Figura 7: Bolo de Rolo



Fonte: <http://www.nordestebrasileiro.com.br/wp-content/uploads/2014/08/bolo-de-rolo-com-goiaba.jpg>

⁴³ FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. 1 ed. São Paulo: Global, 2007. p. 58

⁴⁴ Idem, Ibidem, p. 35

⁴⁵ Idem, Ibidem, p. 60

O autor dava particular importância aos antigos cadernos de receitas, que eram transmitidos, geração após geração, de mães para filhas. As dosagens pouco precisas – *um pires, um bocado* – e as instruções vagas da forma de preparo das receitas constituíam verdadeiros segredos culinários, além de preservar parte da memória das famílias. Tradição essa que, infelizmente, vê-se perdida nos dias atuais.

A influência do açúcar sobre boa parte de nossa cultura – dança, música, poesia, festas populares e língua – despertava em Gilberto Freyre um fascínio único, que via nesse ingrediente uma espécie de fio condutor não só da gastronomia nacional, mas também presente nas principais manifestações da essência do ser brasileiro, ao ponto de afirmar que

“o Brasil ganhou o seu nome, é certo, de um pau-de-tinta, mas não tardou que a expressão internacional do recém-descoberto país deixasse de ser essa madeira de tinta – tinta vermelha – para tornar-se o açúcar. Pode-se especular e imaginar o Brasil chamando-se, em vez de Brasil, mais romanticamente, mais poeticamente e, ao mesmo tempo, mais melifluatamente, Dulce; ou Dulcelândia”.⁴⁶

2.5. REGIONALISMOS

A preservação das características regionais da cozinha brasileira sempre foi um tema de relevada importância na obra de Gilberto Freyre. Em seu Manifesto Regionalista, alertava para o risco da descaracterização das culturas regionais herdadas que acabaram por moldar a nossa identidade. “*Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise no Nordeste?*”⁴⁷, indagava, para depois se mostrar desapontado “*ao saber que a água de coco verde era refresco que não se servia nos cafés elegantes do Recife, onde ninguém se devia lembrar de pedir uma tigela de arroz-doce ou um prato de mungunzá ou uma tapioca molhada*”⁴⁸.

Freyre defendia, sobretudo, os valores regionais embutidos na culinária nordestina, com todo o significado social e cultural que eles carregavam, e em especial, a doçaria tradicional daquela região, destacando a “*necessidade de serem*

⁴⁶ FREYRE, Gilberto. **A presença do açúcar na formação brasileira**. Coleção Canavieira 16, 1975, p. 31

⁴⁷ Idem, **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996, p. 67

⁴⁸ Idem, *Ibidem*, p. 66

todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional".⁴⁹

Todas essas ideias foram lançadas durante o Primeiro Congresso Regionalista, ocorrido em 1926. Foi ali que Freyre leu a carta que anos mais tarde seria lançada em forma de documento sob o nome de *Manifesto*. Nele, propunha o seguinte:

“que alguém tome a iniciativa de estabelecer no Recife um café ou restaurante a que não falte cor local – umas palmeiras, umas gaiolas de papagaios, um caritó de goiamum à porta e uma preta de fogareiro, fazendo grude ou tapioca – café ou restaurante especializado nas boas tradições da cozinha nordestina”.⁵⁰

Figura 8: Manifesto Regionalista



Fonte: <http://icaadocs.mfah.org/icaadocs/Portals/0/thumbs/225x280/1074787.jpg>

Essa expressão exacerbada do regionalismo presente em Freyre deve ser atribuída não só aos encantos e sabores que a cozinha nordestina obviamente possui, mas também ao imenso orgulho que o autor sentia em pertencer àquela

⁴⁹ FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996. p. 59

⁵⁰ Idem, *Ibidem*, p. 68

região, além da busca pela compreensão dos aspectos que definem a essência da nacionalidade. Gilberto Freyre, ao mesmo tempo em que evidencia a influência de portugueses e escravos negros na gastronomia nacional, busca, a partir do nascimento e da formação de nossa cozinha, enxergar aí uma espécie de limite, com a valorização da miscigenação resultante dessa mistura e com a apropriação do produto resultante como uma obra essencialmente brasileira, com o uso de produtos e técnicas agora legitimamente nacionais. A influência portuguesa passa a contar apenas na formação da cozinha brasileira, e tem que ficar limitada a isso, não podendo se sobrepor sobre o que daí se formou. Freyre entende que o regionalismo culinário deve ser respeitado, pois assim o regionalismo como um todo será preservado como uma cultura própria e autônoma.

2.6. NOUVELLE CUISINE

A França pós primeira guerra viveu uma época de calmaria na gastronomia. Com a economia estagnada, os cidadãos franceses viajavam cada vez menos e a cozinha se voltou para o clássico, ganhando força novamente o regionalismo.

O Guia Michelin então aparece para dar fama a esses restaurantes, promovendo as especialidades de cada região da França. É através dele que o La Pyramide, do Fernand Point, ganha destaque. A este chef é atribuída a base da *nouvelle cuisine*, uma vez que ele praticava os princípios básicos da cozinha clássica, porém de uma maneira bem mais simples, sem excessos⁵¹.

No entanto, como movimento, a *nouvelle cuisine* veio a nascer anos mais tarde, no início dos anos setenta, influenciada por um novo modelo estético e de alimentação praticado durante a década anterior. Um modelo que pregava a ideia de saúde dentro do conceito do “bem comer”. Assim, se volta ao natural ante a industrialização dos alimentos. Estas ideias se tornaram parte da base que estabeleceram os pilares do que viria a ser a *nouvelle cuisine*.

A *nouvelle cuisine* se torna então um movimento gastronômico que valoriza os sabores originais dos ingredientes, evitando a condimentação excessiva. Aqui, as

⁵¹ PARK, M.Olivera, **La nouvelle cuisine**: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla, 2006

especiarias tinham como papel ressaltar o sabor verdadeiro dos alimentos, e não mascará-los. Em busca do natural, nos pratos se destacam novas técnicas de cocção, partindo do passado para criar novas combinações e formas de apresentação, com pequenas porções e decoração muito característica, influenciada pela cozinha japonesa. Impõem-se quatro valores: a verdade, a rapidez, a simplicidade e a imaginação.

São nessas premissas que os irmãos Jean e Pierre Troisgros, discípulos de Fernand Point e expoentes máximos da *nouvelle cuisine*, ao lado de Paul Bocuse e Roger Vergé, baseiam as suas receitas. Mais uma vez, retorna-se às ideias do passado, respeitando o sabor de cada alimento, buscando o frescor dos ingredientes, adequando-os às novas técnicas de cocção.

Já Bocuse estabelece a cozinha de mercado (*cuisine du marché*), decidindo o menu do dia de acordo com o que encontrasse de melhor, com base nas características de cada ingrediente, que deviam ser frescos, de boa qualidade, naturais e da estação. E importante, não precisa ser caro para ser bom⁵².

O avanço dos meios de transporte vivido naquele início da década de setenta faz com novos produtos cheguem à França, sobretudo aqueles vindos da Ásia e América do Norte. Isto acaba por se refletir na gastronomia, com o uso de insumos e produtos estrangeiros. Outra influência oriental pode ser percebida nos cortes, sempre muito precisos. Bocuse viajou diversas vezes ao Japão, sempre trazendo consigo novas ideias culinárias. Apesar de ser um movimento nascido na França, a influência japonesa pode ser vista na utilização de produtos crus e na ênfase da estética nas apresentações. Alain Senderens, um dos chefs a quem também é atribuída a criação da *nouvelle cuisine*, batizou um de seus pratos de “O regresso do Japão”. Nesta preparação, combinava técnicas japonesas e francesas, e também ingredientes, como o molho de soja com a manteiga.

Podemos citar ainda como exemplo da influência japonesa o estilo de cozinha Kaiseki-Ryori – uma espécie de banquete japonês que consiste em diversas pequenas porções. Em alguns pratos da *nouvelle cuisine*, com o intuito de não se

⁵² PARK, M.Olivera, **La nouvelle cuisine**: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla,2006

unificar os sabores, os ingredientes eram servidos separados, permitindo assim ao comensal participar do resultado final do prato, e fazendo com que se tivesse uma experiência única⁵³.

Como todo movimento importante, a *nouvelle cuisine* gerou frutos, entre eles a *Fusion Food*, no final da década de setenta. Originalmente, o termo se referia ao resultado da mistura de uma cozinha regional com a cozinha clássica francesa de Escoffier, mas atualmente pode-se definir como fusion qualquer cozinha que integre elementos de diversas culturas, refletindo-os em um só prato de uma forma equilibrada.

O conceito mais simples e a literalidade do termo *Fusion Food* é a fusão de comidas de outras regiões e países, ingredientes das mais variadas partes do planeta, técnicas clássicas e modernas, tendências inovadoras, resgate histórico, cultural e religioso que convergem no encontro de sabores inéditos de várias cozinhas. Com o advento da globalização e o inesgotável interesse em descobertas e o consequente criar, o profissional da área de gastronomia vive um momento excelente, em que pratos simples se transformam na comida de fusão.

Explorar ingredientes, insumos de regiões-Terroir, de outros países e localidades remotas resulta no grande potencial de mescla dos sabores, condição necessária ao cozinheiro.

Grandes Chefes internacionais adeptos da *Fusion Food* tem estilos bastante diferentes, alguns mais contemporâneos outros mais clássicos, mas o contínuo aperfeiçoamento de receitas com métodos sérios e ingredientes de qualidade com o resgate de inovações, que está presente em seus pratos.

Novos equipamentos oferecem rumos inéditos na gastronomia brasileira, uso do nitrogênio como acontece na gastronomia molecular, o uso do alginato na esferificação dando formas singulares aos alimentos que são referência de apresentação de pratos internacionais com ingredientes regionais.

⁵³ PARK, M.Olivera, **La nouvelle cuisine**: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla,2006

A história, a cultura e a religião também fazem parte da tradição culinária, mas o dinamismo ocasiona na vontade de descobertas, do inédito, do novo. É tendência criar pratos novos a partir dos clássicos com toque de regionalismo.

A cozinha de fusão recria o prato com técnica, ingredientes e muita criatividade resgatando o regionalismo.

A construção da culinária brasileira foi alicerçada na fusão de ingredientes quanto mais esses eram descobertos à medida da interiorização do país.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Resolução nº12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), 1978.
- CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 1 ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.
- DONADIO, Luiz Carlos, Stuchi, *et al.*. Jaboticabal: Funep, 1998
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FERREIRA, Paola Biselli. **O doce brasileiro como identidade cultural** (Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013 Senac São Paulo)
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. 1 ed. São Paulo: Global, 2007.
- FREYRE, Gilberto. **A presença do açúcar na formação brasileira**. 1 ed. São Paulo: M.I.C, 1975.
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **Interpretação do Brasil**. 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **O luso e o trópico**. 1ed. São Paulo: E Realizações, 2010.
- FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996.
- FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. 7 ed. São Paulo: Global, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record, 1968.
- FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mucambos**. 1 ed. São Paulo: Global Editora, 2003.
- FREYRE, Gilberto. **Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX**. 4 ed. São Paulo: Global Editora, 2009.
- FREYRE, Gilberto. **Uma Cultura Ameaçada e Outros Ensaio**s. 1 ed. São Paulo: E Realizações, 2010.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: Senac, 2011.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: A arte e o ofício da cozinha fria**, 4 ed. São Paulo: Senac, 2014.
- CREMA, Carole; KOVESI, Betty; MARTINOLI, Gabriela; SIFFERT, Carlos. **400 g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Nacional, 2012.
- TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Marco Zero, 2012.
- PARK, M.Olivera, **La nouvelle cuisine: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea**. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla, 2006. Disponível no link: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/olvera_p_m/referencias.html
- Sathler, Evandro; **Tropeiros & outros viajantes**. 2003. 370p. Mestrado – PGGSD-UFF, Rio de Janeiro: PPGSD.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional** .3 ed. São Paulo: Senac, 2012.
- SUAS; Michel. **Pâtisserie: uma abordagem profissional**. 1 ed. Boston: Cengage Learning, 2011.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

APÊNDICE A - OS PRATOS

A MATULA

Denominamos o prato que o grupo apresentará como entrada de “Matula Indiana”, seguindo o conceito de *Fusion Food* já explorado anteriormente.

A matula, um prato típico dos tropeiros, originalmente era preparada para as longas viagens que estes percorriam pelo interior do Brasil. Geralmente envoltas em folhas de bananeira, era uma mistura de farofa de frango, queijo e ainda algum doce seco. Mas o seu preparo era variado, podendo incluir aí também o feijão tropeiro e outros tipos de farofas. O certo é que o alimento devia aguentar longos períodos e garantir a energia necessária para a jornada dos viajantes⁵⁴.

A ideia é partir de um dos pilares abordados por Gilberto Freyre – o regionalismo – e inserir elementos da cozinha indiana, estabelecendo uma correlação com a própria história do descobrimento do Brasil, em que os portugueses teriam chegado em solo brasileiro enquanto buscavam terras indianas. A escolha se deu também por termos estudado a cozinha indiana no 3º semestre do curso de Gastronomia, na disciplina de Cozinha Internacional com o professor Paulo Seidl, cujas técnicas abordadas serão reproduzidas no preparo.

Aproveitando a liberdade criativa que este Trabalho Final Prático proporciona e ainda em consonância com os preceitos da *Fusion Food*, optamos por incluir elementos que estão inseridos na cultura gastronômica dos dois países temas do prato: Brasil e Índia. Assim, a matula será composta por filé de pescada amarela temperada com pasta de *red curry*, envolta em folha de couve e acompanhada de purê de batata baroa, calda de tangerina e farofa de puba, finalizando com o palito de cana, que simboliza a importância do açúcar na obra de Gilberto Freyre.

A escolha da couve manteiga em detrimento da folha de bananeira, originalmente utilizada, se deu pela vontade do grupo de incluir o máximo de elementos comestíveis no prato, além da intensa identificação do ingrediente com a

⁵⁴ Sathler, Evandro; **Tropeiros & outros viajantes**. 2003. 370p. Mestrado – PGGSD-UFF, Rio de Janeiro: PPGSD.

cozinha nacional. Originalmente cultivada na Ásia Menor, foram os portugueses os responsáveis por sua introdução no Brasil.

Em seu recheio optamos pela pescada amarela, espécie que ocorre em águas rasas tropicais e que está presente em todo o litoral brasileiro. Depois de alguns testes, decidimos temperá-la com *red curry* fresco, preparado pelo grupo seguindo as técnicas e orientações estudadas durante o curso. A mistura de temperos inclui sementes de coentro e cominho, páprica defumada, pimenta *cayena*, coco fresco ralado, amêndoas, pimenta dedo-de-moça, gengibre, coentro fresco e óleo de gergelim, entre outros, caracterizando assim uma forte tendência indiana no resultado final do preparo.

Complementando o prato, utilizaremos como base o purê de batata baroa, a calda de tangerina e a farofa de puba, inserindo o conceito de união das duas culturas gastronômicas. A batata baroa ou mandioquinha, variando o nome dependendo da região onde se está, tem origem nos países andinos, principalmente Colômbia e Equador. Foi introduzida no Brasil no começo do século XX, e possui enorme aceitação no paladar do povo brasileiro. Entendemos que o seu sabor suavizará os demais ingredientes do preparo, fornecendo o equilíbrio desejado para o prato.

Já a calda, que prepararemos em ponto de pérola, será elaborada com a tangerina. Originária do nordeste da Índia e sul da China, possui sabor adocicado com acidez equilibrada, ideal para este tipo de preparação. Utilizaremos como elementos aromáticos temperos como cominho, cravo da Índia e pimenta dedo-de-moça, além de reforçar o seu sabor característico com a adição de vinagre de tangerina⁵⁵.

A farinha de puba, obtida da mandioca, consistirá no principal elemento que remeterá à origem indígena da cultura brasileira no prato. Optamos por prepará-la de maneira simples, apenas com cebola em corte *brunoise* e frita no óleo de urucum, conferindo assim à farofa uma tonalidade avermelhada. Para finalizar, o palito de cana, fazendo referência à obra de Gilberto Freyre e a forma como os tropeiros carregavam a matula.

⁵⁵ DONADIO, Luiz Carlos, Stuchi, *et al.*. Jaboticabal: Funep, 1998

Descrevemos a seguir alguns aspectos da preparação e técnicas utilizadas.

O preparo da calda de tangerinas envolve, em um primeiro momento, a extração do suco das tangerinas, que depois é coado em peneira e a partir daí infundido com canela, cominho, cravo, pimenta e sal (que ajudará na extração dos sabores). Durante todo o processo a calda é clarificada, retirando-se as impurezas e resíduos que se aglutinam na superfície da preparação. Depois de reduzir 1/3 do seu volume inicial, coa-se novamente em peneira fina, pano, ou touca descartável, adicionando o açúcar e reduzindo em fogo baixo ao ponto de pérola (temperatura final de 108° C).

Na realização da farofa de puba é feita a extração do pigmento da semente do urucum com óleo, a fogo baixo e partindo do óleo ainda frio. A cebola é cortada em *brunoise* e depois refogada na frigideira, com o óleo da extração do urucum. Uma vez douradas as cebolas, acrescenta-se a farinha de puba e o sal, salteando até o ponto desejado.

Para o purê de bata baroa, primeiramente as batatas são cozidas no método à inglesa, até que estejam firmes porém totalmente cozidas. Ainda quentes são emulsionadas com creme de leite fresco, para depois ser passado em uma peneira para evitar grumos. Acrescenta-se ainda um fio de azeite para conceder brilho e emulsionar uma última vez.

Para a matula, as folhas de couve serão branqueadas, uma a uma, e depois colocadas em Banho Maria invertido. Após este processo são secas e então untadas com óleo de coco. O peixe, depois de limpo, será cortado em cubos e temperados com *red curry* fresco e sal, e então envolto na folha de couve. Com a matula montada, ela é levada para assar em forno seco a 180° C, por aproximadamente 10 minutos.

SEQUÊNCIA DE RAVIÓLI – A TRÍADE DE GILBERTO FREYRE

O grupo definiu como prato principal a sequência de ravióli representando a tríade índio-negro-branco tipificada por Gilberto Freyre.

Criamos a sequencia abaixo para demonstração do conceito de *Fusion Food* construído na obra do mestre Gilberto Freyre.

1. Ravióli de açafrão da terra recheado com banana da terra e purê de mandioca;
2. Ravióli de espinafre com recheio de caruru e camarão apimentado;
3. Ravióli com recheio de bacalhau com molho de vinho tinto;

O prato representará a fusão da cozinha italiana através do ravióli, prato tradicional italiano, com ingredientes ou preparos típicos brasileiros, como o açafrão da terra, banana da terra, mandioca, caruru e castanha de caju, assim como, através do ravióli de bacalhau, a interação de ingredientes trazidos pelos portugueses que foram incorporados à cozinha brasileira.

CHARLOTTE RUSSE

A descrição do nome da receita é determinada conforme suas combinações, nomes para homenagear celebridades ou ocasiões, ou até mesmo para impressionar comensais como no caso: Charlotte de frutas vermelhas, Charlotte de chocolate, Charlotte das mais variadas receitas e de acordo com a imaginação e arranjos possíveis. Não há dúvida de sua origem russa que remonta da época dos Czares, mais precisamente São Petersburgo de Alexandre I às margens do Rio Neva no Golfo da Finlândia com um conhecedor da alta gastronomia francesa criando a receita que possivelmente tenha se modificado com o tempo. Em meados do século XIX, o Chef francês Marie-Antonie Carême (1783 - 1833) aparece como um chef celebridade, chegou a trabalhar para Napoleão (1769 - 1821) que após sua queda foi para Londres onde trabalhou para o rei George IV (1762 - 1830) e depois para o Czar Alexander I (1777 - 1825). Carême era o conhecido e notório “chef dos reis e o rei dos chefs”, escreveu dentre muitas obras o “L’Art de la Cuisine Française”. Conceituado pela sua alta gastronomia, criou a Charlotte Russe como um presente para o Czar. Usando técnicas aprendidas principalmente na França e aperfeiçoadas pelo próprio criador, Carême criou a Charlotte que hoje a conhecemos nas mais vistosas formas de apresentação e sabores.

A Charlotte hoje é apresentada como uma torta cremosa, com forma clássica circular de biscoito champanhe em sua circunferência, com base também de um

disco biscoito champanhe, recheio de mousse de chocolate e uma bavaoís de frutas vermelhas.

Na apresentação onde *Fusion Food* é a premissa, o petit four será a forma de degustação da sobremesa, resgatando sabores brasileiros. Substituindo as frutas vermelhas do clássico russo pelo cupuaçu, fruto típico da região norte brasileira e de sabor intenso. A versão de bavaoís de cupuaçu é feito de creme inglês (leite, açúcar e gemas) aromatizado de cupuaçu acrescido de gelatina e creme de leite fresco batido. Em um segundo momento para realçar o sabor e indicar o cacau como um fruto que está hoje adaptado e presente no Brasil, utilizamos como nas adaptações da clássica cozinha francesa a mousse de chocolate. Em sua versão à base de merengue italiano, a mousse será incorporada a um creme de leite batido com chocolate e gelatina. O açúcar é item indispensável na receita, não poderia ficar isento o produto que impulsionou o desenvolvimento desde a descoberta do Brasil. A montagem será a clássica com disco de biscoito no fundo e nas laterais, o recheio de mousse de chocolate até a metade e bavaoís de cupuaçu para completar, tudo muito gelado.

A apresentação será descrita como um resgate de produtos disponíveis no regionalismo brasileiro. Com um toque nacional faremos uma clássica russa de técnicas francesas tornar-se uma descoberta de sabores bem brasileiros.

APÊNDICE B – DESENVOLVIMENTO DO CURSO DE GASTRONOMIA

CONFEITARIA

O surgimento da confeitaria está ligado diretamente à panificação. Sabe-se que os gregos faziam diferentes tipos de pães, entre eles alguns possuíam uma grande quantidade de mel que eram apropriadamente chamados de pães doces. Após a queda do império romano, a profissão de padeiro sumiu e só retornou na Idade Média. Com as expedições europeias mundo afora, novos sabores foram descobertos. E foi assim que a confeitaria profissional surgiu.

Os primeiros confeitores foram os padeiros que preparavam bolos com mel e outros ingredientes doces, especiarias e frutas secas. Esses preparos possuíam significado religioso e só eram preparados em datas especiais, tais como a Páscoa e o Natal. Essas massas não eram levedadas e possuíam textura densa, bem diferente dos bolos macios que conhecemos. No século XV, quando padeiro e confeitiro se tornaram profissões distintas, a confeitaria e suas técnicas avançaram rapidamente.

Os confeitores dependiam muito do açúcar, mas esse ingrediente era cultivado na Índia e passava por vários países antes de chegar à Europa. Devido à dificuldade de transporte, o açúcar era muito caro, o que fazia dos doces e bolos artigos de luxo consumidos pela nobreza europeia. Com a descoberta da América, em 1492, a confeitaria começou a sua revolução. O açúcar era cultivado nas ilhas do Caribe, os europeus conheceram o cacau, novos sabores invadiram o Velho Mundo. Os grandes banquetes ficaram ainda mais luxuosos quando Maria Antonieta casou-se com Luis XVI e trouxe da Itália seus cozinheiros. Os doces vienenses ganharam status de luxo e foram ainda mais refinados nas confeitarias francesas.

Com tanta novidade e fácil acesso a esses ingredientes, a confeitaria se renovou e foi ficando cada vez mais sofisticada. Novos sabores, novas técnicas, novas receitas. Foi no século XVIII que Stanislas Leszcynski, rei polonês, introduziu o Baba ao Rum na mesa dos franceses. Em 1760, o pâtisserie Avice criou a famosa *patê à choux*. Em 1783 nasceu Marie-Antonin Carême, que aperfeiçoou a pâtisserie.

Carême foi abandonado pelo pai aos 12 anos de idade que disse que a “sociedade tinha muito mais a oferecer ‘a um espírito empreendedor’ do que ele

como pai”⁵⁶. Carême foi adotado pelo dono de um restaurante, trabalhou na cozinha desse restaurante e, aos 16 anos, se tornou aprendiz de Bailly, um dos melhores chefs pâtissiers de Paris. Carême estudou o trabalho dos grandes pâtissiers da sua época, desenvolveu apresentações e técnicas inéditas para a gastronomia.

Inspirando-se nas obras do Museu Nacional de gravura, Carême criava tortas e pratos decorativos para a confeitaria de Bailly. O patissier aperfeiçoou várias bases para massas que conhecemos hoje, desenvolveu a versão moderna da massa folhada, criou o *nougat*, merengue, *croquant*, *pouopelins* e *solilemmes*.

Atencioso, detalhista e muito dedicado, Carême produziu um trabalho único e excepcional. Deixou um legado que marcou a cozinha francesa por gerações e ainda hoje serve de inspiração para os novos confeitores. Sobre o seu trabalho, Carême conclui: “Quando, para esquecer os invejosos que despertei, meu olhar vaga por Paris, noto com alegria o aumento de confeitarias e a melhoria delas. Nada disso existia antes do meu trabalho e dos meus livros. Como havia previsto, os pâtissiers se tornaram bastante qualificados e meticolosos”

Com o advento da Revolução Industrial, os utensílios utilizados na confeitaria foram modernizados. À medida que os anos passaram, a confeitaria foi ficando cada vez mais moderna, mais técnicas foram criadas, novas combinações foram descobertas, doces clássicos foram reinventados. A confeitaria não para de se renovar.

CONFEITARIA BRASILEIRA

Não se sabe ao certo quando começou a confeitaria no Brasil. Com influência do mundo inteiro, a confeitaria brasileira foi se adaptando e se modificando ao longo da história.

Começa com a colonização portuguesa. Doces ricos em açúcar e ovos, ingredientes até então desconhecidos pelos índios, começaram a ser produzidos. Com o tempo a cultura indígena e os ingredientes locais passaram a integrar os quitutes. Com os escravos africanos, novos sabores foram incorporados aos doces. Os doces brasileiros foram surgindo de forma curiosa: as receitas eram portuguesas,

⁵⁶ SUAS; Michel. **Pâtisserie**: uma abordagem profissional. 1 ed. Boston: Cengage Learning, 2011.

mas executadas pelas escravas negras com ingredientes nativos. Essa mistura de etnias e culturas resultou em sabores e texturas únicos.

Aos poucos, outros povos começaram a vir ao Brasil. Os franceses que vieram na comitiva de D. João VI adoravam os doces brasileiros.

Com a política de abertura dos portos brasileiros, novos ingredientes vindos da Europa foram introduzidos na mesa da corte e das famílias mais ricas: nozes, avelãs, azeite, amêndoas, frutas secas, manteiga, chás, conservas, vinhos, etc. Com esses produtos disponíveis, os doces produzidos ficaram um pouco mais refinados e restritos aos membros da alta sociedade.

Com a decadência das plantações de cana-de-açúcar e com o fim do ouro em Minas Gerais, outra forma de riqueza surgiu no país: o café. Novamente a doceria brasileira passou a ser mais simples e caipira, pois os “barões do café” moravam em suas grandes fazendas e não mais nas cidades. Na mesa desses senhores não faltava bolo de fubá com erva doce, pão de queijo, geleias, mel, sequilhos e outros quitutes tipicamente rurais.

Em 1888, a Lei Áurea aboliu a escravatura e imigrantes de todas as partes do mundo chegaram para suprir a mão de obra nos cafezais. Os povos trouxeram a sua cultura e influenciaram a gastronomia brasileira. Os europeus trouxeram suas técnicas, os árabes trouxeram seus doces folhados, além de ingredientes como o damasco, a hortelã e as tâmaras, e mais tarde os japoneses incorporaram novos sabores à nossa comida. O sul do país foi ocupado pelos italianos e alemães.

Com o novo regime de industrialização durante o século XX, as pessoas saíram do campo e foram trabalhar nos grandes centros urbanos. As mulheres ajudavam seus maridos a aumentar a renda familiar cozinhando, bordando e costurando. Elas preparavam balas, biscoitos, tortas, pastéis e outros quitutes e comercializavam na rua e em quermesses das igrejas.

Com tantas influências culturais e econômicas, a confeitaria brasileira se modificou até os moldes atuais. Com tantas histórias e culturas, temos uma doceria única, rica em diferentes texturas e sabores que continua surpreendendo qualquer estrangeiro que passe pelo nosso país.

TÉCNICAS BÁSICAS DA CONFEITARIA

A confeitaria é repleta de técnicas para o preparo de tortas, bolos, cremes, doces, sobremesas, mas algumas servem de base para a criação de verdadeiras obras de arte. O confeitoiro deve dominá-las com perfeição para não errar ao preparar um clássico, como a Torta Ópera, ou quando preparar uma entremet, torta pertencente à confeitaria moderna.

MASSAS BATIDAS DE ESTRUTURA AERADA

São massas leves que servem como base para bolos, tortas e rocamboles, e decoração de doces. A característica principal dessas massas são os ovos batidos. São as bolhas de ar obtidas através do batimento dos ovos com o açúcar que dão volume à massa e permite que ela cresça dentro do forno. Bolos de massa aerada geralmente são mais frágeis e leves, e apresentam um miolo mais seco e mais aberto. Genoise, biscuit joconde, biscuit champagne, pionono e chiffon são exemplos dessas massas.

- Genoise: a principal característica da genoise é o grande volume obtido atrás do batimento dos ovos com açúcar levemente aquecidos. Para preparar a genoise, mistura-se bem os ovos com o açúcar em um bowl, coloca essa mistura em banho maria e mexe sem parar até alcançar cerca de 43°C a 50°C. Logo em seguida bater essa mistura aquecida em batedeira com velocidade alta até formar uma espuma brilhante e leve (ponto letra ou ponto de fita). Nesse momento acrescentam-se os aromatizantes líquidos, como essências de baunilha, rum, etc. Por fim, incorporar a farinha (e o chocolate/cacau em pó se houver) com bastante cuidado para a massa não perder sua aeração. Despejar a massa em uma forma untada e enfarinhada e levar ao forno para assar.

- Biscuit Champagne: também conhecido como biscoito champagne, é bastante utilizado em pavês e para decorar a lateral da torta Charlotte. Seu método de preparo é bem parecido com o da genoise, porém pelo método dos ovos separados. Mistura-se apenas as gemas com um pouco do açúcar, em seguida aquecer essa mistura em banho maria até

cerca de 45°C. Bater as gemas aquecidas até formar uma espuma brilhante e leve, e à parte bater as claras com o restante do açúcar até o ponto de picos firmes. Incorporar o merengue, alternando com a farinha peneirada, sem mexer em excesso. Colocar a massa em um saco de confeitar e, em cima de um silpat, formar palitos com cerca de 9cm. Para finalizar, basta polvilhar bastante açúcar cristal por cima da massa e levar para assar.

CARAMELOS E CALDAS DE AÇÚCAR

Além de dar sabor e estrutura para os preparos, o açúcar também pode ser o ingrediente principal, como no caramelo e nas caldas de açúcar.

Enquanto as caldas sempre são feitas com água e açúcar, existem dois métodos de preparar um caramelo: a seco e úmido. No método a seco, o açúcar é levado ao fogo sozinho na panela, mexendo sem parar, assim evita que o caramelo queime. Depois de derretido, o açúcar alcançará a coloração dourada quando atingir 160°C. Esse método é o mais rápido, porém é o mais suscetível a erros. Se o caramelo a seco passar do ponto, pode adquirir uma cor mais escura e gosto amargo. Já no método úmido, o açúcar é levado ao fogo com água e não precisa mexer, basta ficar atento ao ponto certo do caramelo. É um método mais demorado, porém as chances de acerto são maiores, pois assim todas as etapas e temperaturas podem ser monitoradas e controladas. Com o caramelo podemos fazer pralinés ao adicionar castanhas, recheios aveludados ao incorporar creme de leite fresco, entre tantos outros preparos.

Como dito acima, as caldas são soluções de água e açúcar. Depois de pronta, todos os cristais de açúcar devem estar derretidos. Cristais inteiros, partículas estranhas na solução ou na lateral da panela, ou agitação excessiva⁵⁷ (Suas; Michel, 2011) podem causar a cristalização da calda, perdendo, assim, a sua característica líquida. Para evitar esse tipo de problema, uma solução é sempre usar um pincel resistente ao calor mergulhado em água para limpar a lateral da panela, mas sem encostar o pincel na calda. Saborizantes e aromatizantes podem ser

⁵⁷ SUAS; Michel. **Pâtisserie**: uma abordagem profissional. 1 ed. Boston: Cengage Learning, 2011.

usados nas caldas, porém para aqueles insolúveis, tais como raspas de frutas cítricas, a calda deve ser mais fina para evitar a cristalização do açúcar.

As caldas de açúcar possuem inúmeras finalidades. Balas, esculturas, dar umidade a um bolo, preparar merengue italiano ou patê à bombe são algumas possibilidades. Porém cada preparo exige um ponto diferente da calda, mais fina ou mais densa, e por isso a temperatura deve ser monitorada constantemente. Após a dissolução do açúcar e início da ebulição da calda, quanto maior a temperatura, maior a viscosidade da calda. O açúcar vai caramelizando e a calda vai ficando mais escura e densa até atingir o ponto de caramelo. Há divergências na literatura quanto aos pontos e suas temperaturas. Segundo Michel Suas (2011), há sete pontos:

Consistência	Temperatura
Ponto de fio	102°C a 113°C
Ponto de “bala mole”	113°C a 116°C
Ponto de “bala firme”	118°C a 121°C
Ponto de “bala dura”	121°C a 129°C
Ponto de “crosta mole”	132°C a 143°C
Ponto de “crosta dura”	149°C a 154°C
Ponto de caramelo	160°C a 177°C

MERENGUES

Merengues são basicamente claras de ovos batidas com açúcar. Possivelmente inventado na Suíça pelo confeitiro Gaspaini por volta de 1720, o merengue foi apresentado aos franceses por Stanislaus e era muito produzido na corte francesa na época de Maria Antonieta. São três os tipos de merengues que, crus ou cozidos, podem servir de base para vários preparos ou integrar sobremesas clássicas.

O merengue é obtido através da formação de bolhas de ar nas claras devido ao batimento constante. O açúcar dá o brilho e a estabilidade necessária para o merengue não perder volume. As proteínas presentes nas claras se desnaturam

quando vigorosamente agitadas e isso possibilita a formação de bolhas de ar e água, criando uma espuma estável. Mas para isso acontecer não pode haver a interferência de gordura, independente da sua natureza.

A desnaturação da proteína na albumina é o resultado da expansão da cadeia de proteína. Conforme se separam e são batidas, essas cadeias de proteína não quebram, mas, ao contrário, formam novos laços, interligando cadeias de moléculas e, por fim, atraem ar e água em uma matriz delicada de bolhas de ar. Os laços continuam a se formar e se refazer, no caso de se quebrarem, e na medida em que a espuma de ovos se desenvolve, a estrutura se torna mais estável, já que as conexões moleculares se tornam cada vez maiores

A proporção entre açúcar e claras vai depender da utilização do merengue. Maior quantidade de açúcar vai resultar em um merengue mais denso e com menor volume, porém mais flexível. Se levado ao forno, cria uma crosta crocante. Menor quantidade de açúcar resulta em um merengue mais leve, com maior volume e mais estável, indicado para usar em decorações com bico de confeiteiro ou para ser incorporado em massas merengadas.

O desenvolvimento do merengue também é importante para a sua utilização. Quanto mais ar for introduzido em seu interior, mais firme e estável o merengue será. Os pontos “fluido” e “pico leve” são menos firmes e mais indicados para incorporar em bolos espumosos e massas merengadas. Já o ponto “pico firme” é ideal para decorações com bico de confeiteiro, pois a textura é mais uniforme e as linhas serão bem definidas.

MERENGUE FRANCÊS:

Conhecido como merengue comum ou merengue cru, é obtido com uma proporção mínima de 1:1 de açúcar e claras. Essa proporção resulta em um merengue mais macio, indicado para cobertura de tortas e finalização de mousses. A proporção de 1:2 de claras e açúcar resulta em um merengue mais firme, indicado para assar, produzindo um suspiro mais crocante.

Para preparar o merengue francês (proporção 1:1), as claras são batidas com um terço do açúcar em velocidade média até as bolhas de ar se tornarem menores e de tamanho uniforme. Em seguida, a velocidade deve ser aumentada até alcançar o ponto de picos firmes. O restante do açúcar deve ser acrescentado quando o merengue atingir o volume desejado. Caso a quantidade de açúcar seja maior, a

segunda adição deve ser feita com a batedeira em velocidade baixa até a total incorporação ou à mão com uma espátula.

MERENGUE SUÍÇO:

Também conhecido como semi-cozido, é mais estável e denso que o francês. É muito usado para cobrir tortas e bolos, produz biscoitos crocantes e serve de base para cremes de manteiga. O que caracteriza o merengue suíço é o aquecimento das claras com o açúcar em banho maria antes do batimento. A mistura deve ser mexida constantemente para evitar a coagulação das claras e deve atingir uma temperatura entre 49°C e 71°C.

A temperatura final vai influenciar na consistência e na segurança alimentar do merengue. Quanto menor a temperatura, mais macio será. Porém claras não pasteurizadas precisam ser aquecidas até 71°C para eliminar o risco de contaminação por bactérias, principalmente da salmonela. O resultado será um merengue mais denso, porém mais seguro para os preparos que não serão assados.

MERENGUE ITALIANO:

O merengue italiano também é chamado de merengue cozido, pois é feito com calda de açúcar quente. Muito versátil, é o mais indicado para preparos que não passam por cocção justamente porque a calda quente elimina qualquer risco de contaminação por bactérias. É o mais usado como base de mousses, complementos de tortas e sorbets, cremes, recheios, entre tantos outros usos.

É o merengue de maior complexidade de preparo. A temperatura ambiente não pode estar muito alta, nem muito baixa. Os utensílios precisam estar livres de qualquer tipo de gordura, as claras não podem estar frias. Tudo isso pode prejudicar o resultado final, não dando o volume e a estrutura desejados ao merengue.

Para preparar o merengue italiano, o primeiro passo é colocar a água e o açúcar em uma panela na proporção de 5:1 e levar ao fogo (de médio a brando). Quando a calda começar a ferver, começar a bater as claras em velocidade alta. Quando as claras atingirem o volume máximo, a calda já deve estar na temperatura certa (118°C a 121°C, ponto de bala firme) que deve ser vertida em fio sobre as claras com a batedeira ainda ligada. Depois que toda a calda for incorporada, o

merengue deve continuar a ser batido até atingir uma temperatura de aproximadamente 32°C ou até a cuba da bateadeira esfriar.

CREMES MADRES

No mundo da confeitaria, muitos são os cremes usados para rechear tortas, bolos, éclair ou simplesmente servidos como sobremesa. Cremes madres são aqueles que servem de base para a confecção de outros produtos. Podem ser crus ou cozidos, frios ou quentes.

- Creme Anglaise (Ou Creme Inglês): é um creme cozido bastante versátil que pode ser usado como recheio, “molho” ou base para a preparação de outros cremes, sorvetes e mousses. Para preparar o creme anglaise, primeiro o leite deve ser levado para ferver com metade do açúcar e fava de baunilha, enquanto em outro recipiente as gemas e o restante do açúcar são batidos até homogeneizar. Quando ferver, adicionar um terço do líquido na mistura de gemas e bater bem até estar tudo uniforme, retornar toda a mistura para o fogo. Terminar o cozimento sempre mexendo o fundo da panela e monitorando a temperatura que não pode passar de 82°C (Suas; Michel, 2011). Quando o creme atingir o ponto napé estará pronto. Por fim basta coar o creme em um chinise e deixar esfriar.

APENDICE C - ELABORAÇÃO DE PROTOCOLOS DE EXPERIMENTO FINAL

FUSION FOOD

Introdução:

O grupo se propõe a elaborar pratos com a temática *FUSION FOOD*, criando pratos utilizando técnicas da cozinha tradicional europeia utilizando-se ingredientes genuinamente brasileiros.

Fusion Food é uma tendência gastronômica derivada da *nouvelle cuisine* que se solidificou e está bastante difundida na gastronomia brasileira contemporânea.

A proposta do grupo é mesclar insumos genuinamente brasileiros, como a banana da terra, cupuaçu e mandioca, por exemplo, às técnicas e pratos tradicionais da gastronomia mundial.

Objetivo:

Elaboração de pratos – entrada, principal e sobremesa;

- Entrada: Matula (Massala)

- Prato principal: Sequencia de Raviólis – Tríade de Gilberto

1 – ravióli de espinafre com banana da terra e purê de mandioca na pimenta;

2 – ravióli de caruru e bisque;

3 – ravióli de bacalhau com redução de vinho tinto;

Com a elaboração dos pratos, objetiva-se apresentar aos professores da banca do TFP, em forma dos pratos supracitados, os conhecimentos adquiridos durante o curso de Gastronomia. A apresentação deverá alcançar os padrões de alta gastronomia. O trabalho da equipe, organização da MEP e subdivisão dos trabalhos também serão aferidos.

Tipo de descarte

Lixos 2,3 e 4

Código de EPI

Código 13 / Símbolo 6

INSUMOS E EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTOS:

- Abridor de Garrafa
- Anel de cortar massa – 08 conjuntos
- Batedeira – 02 un.
- Batedeira Planetária – 02 un.
- Bicos de confeitiro – 02 conjunto
- Bowl Grande – 06 un.
- Bowl Médio – 06 un.
- Bowl Pequeno – 10 un.
- Champanheira e suporte
- Chaira – 01 un.
- Chinois – 03 un.
- Colheres de Chá – 04 un.
- Colheres de Sopa – 10 un.
- Colheres de Sobremesa – 08 un.
- Cortador de massa ondulado – 01 un.
- Espátula/pão duro – 6 un.
- Espátula de mesa – 04 un.
- Facas de mesa – 8 un
- Fita de Acetato – 1 rolo
- Fita de Cetim fina amarela – 1 rolo
- Fita de Cetim fina verde – 1 rolo
- Fouet pequeno – 01 un.
- Fouet – 06 un.
- Forma de Gelo – 01 un.
- Frigideira Média – 06 un.
- Garfos – 8 un.
- Garfos de Sobremesa – 4 un.
- Guardanapos
- GN – 06 un.

- Mixer – 01 un.
- Panela de pressão – 01 un.
- Panela grande – 06 un.
- Panela média – 06 un.
- Pão duro – 04 un.
- Papel Toalha – 01 rolo
- Papel Manteiga – 01 rolo
- Peneira – 02 un.
- Pincel de Silicone – 01 un.
- Pratos retangular pequeno para servir – 6 un.
- Pratos retangulares para servir – 06 un.
- Ramekins grandes – 10 un.
- Ramekins médios – 10 un.
- Rolo de abrir massa – 01 un.
- Saco de confeitoiro – 06 un.
- Sifão (para espuma) – 01 un.
- Silpat – 02 un.
- Termometro – 04 un.
- Toalhas de Mesa (vários tipos para decidirmos no dia do evento)
- Touca descartável – 03 un.

INSUMOS:Matula (entrada)

- Açafrão – 15 g
- Alho – 01 cabeça
- Amendoas descascadas – 100 gr
- Açúcar Refinado – 500 g
- Açúcar Cristal – 150 g
- Batata Baroa – 400 g
- Cana de Açúcar – 1 pacote
- Canela em pau – 01 un.
- Cebola Média – 02 un.
- Cominho – 1 pct.
- Coentro – 1 maço
- Coentro em grãos - 1 pct.
- Cravo – 10 un.
- Creme de Leite (Tirolez ou Verde Campo) – 1 L
- Coco Seco – 02 un.
- Extrato de Tomate – 1 lata
- Farinha de Puba (feiras do Guará ou Cruzeiro) – 1 kg
- Filé de Pescada Amarela – 400 g
- Flores Comestíveis (de preferência a Capuchinha; tons de vermelho) – 01 pct.
- Folhas de Couve (em bom estado, sem furos com coloração uniforme – CLS 414 – Mikami) – 06 folhas
- Gengibre – 2 unidade pequena
- Louro – 1 pct.
- Mexerica/Tangerina (comprar na frutaria “Garça” na CLS 113 tipo: mexerica importada) - 20 un.
- Óleo de Soja – 1 l
- Óleo de Coco – 300 g
- Óleo de Gergelim – 100 ml.
- Ovos – 2 un.
- Pacote de Cana – 01 un.

- Paprica Defumada – 1 pct.
- Pimenta Cayena – 1 pct
- Pimenta do Reino – 50 g
- Pimenta dedo de Moça – 08 un.
- Raspas de Cocos Açucaradas (Feira do Guará) – 30 g
- Red Curry em pasta (Mikami, CLS 414) – pct pequeno 15 g;
- Sal – 100 g
- Semente de Cominho – 1 pct.
- Semente de Urucum – 20 g
- Vinagre de Tangerina **Don Spinoza** (comprar na BION CLN 303 ou na Belini CLS 313)
- Yellow Curry (comprar na CLSW 300^a – loja Vitapura) – 1 un.

PRINCIPAL – SEQUENCIA DE RAVIÓLIS- TRIADE DE GILBERTO

- Alho – 1 cabeça
- Azeitona preta sem caroço – 200 g
- Espinafre – 2 maços
- Alecrim fresco – 1 maço
- Azeite de Dendê – 50 ml.
- Bacalhau (dessalgado) - 500 g
- Banana da Terra (madura) – 1/2 dúzia – (feira do Cruzeiro ou Guará)
- Camarão 16/20 ou 20/25 (inteiros com casca) – 1 kg
- Castanha de Caju – 400 g.
- Cebola Branca – 1 un.
- Cebola Roxa grande – 1 un.
- Cebolete – 1 maço
- Cenoura – 1 un.
- Farinha de Trigo – 500 gr
- Louro (folhas) – 2 fls.
- Mandioca descascada – 400 g
- Limão Siciliano – 4 un.
- Ovo – 4 un.

- Pimenta dedo de moça – 2 un.
- Quiabo – 200g
- Sal – 50 g
- Salsão – 1 un.
- Semolina – 500 g
- Vinho Tinho Malbec – 400 ml.

Charlotte de Cupuaçu

- Açúcar refinado União - 1kg
- Castanha de caju sem sal - 200g
- Chocolate Callebaut 70% - 400g
- Creme de leite fresco Tirolez - 1L
- Framboesas Frescas - 1 caixa (125g)
- Farinha de Trigo Dona Benta ou Emege - 1kg
- Gelatina em folhas Dr. Oatker - 2 pacotes (com 5 unidades cada)
- Glucose - 50g
- Leite integral Piracanjuba - 1L
- Manteiga sem sal extra Itambé - 1 un (200g)
- Ovos grandes - 2 dúzias
- Polpa de cupuaçu - 400g (encontra no Ceasa)

CERVEJAS E COPOS PARA HARMONIZAÇÃO DOS PRATOS (AQUISIÇÃO) :

Para entrada:

- Cerveja La Trappe Witte - 2 garrafas (R\$89,00 cada)
- Copo "Expert taça cerveja bock 300ml" - 4 unidades (R\$27,90 cada)

Para prato principal:

- Cerveja Colorado Cauim - 4 garrafas (R\$30,00 cada)
- Copo " Malt copo On The Rocks 340ml" - 4 unidades (R\$25,90 cada)

Para sobremesa:

- Cerveja Liefmans Fruitesse - 4 garrafas (R\$30,00 cada)
- Copo "Phynna taça champanhe 200ml" - 4 unidades (R\$39,90 cada)

Obs:

- o preço das cervejas foi consultado na loja Santuário da Cerveja onde o Uniceub faz esse tipo de compra. Essa loja não vende copos para cervejas.

Obs 2:

- o copos escolhidos pelo grupo foram encontrados somente na Tok&Stok do shopping Iguatemi. Nem no Santuário da Cerveja, nem na loja especializada Empório Sousa e Soares foram encontradas as peças.

ENTRADA - MATULA MASSALA

RED CURRY

Modo de preparo:

- 1- Em uma frigideira torrar as sementes de coentro, cominho e amêndoas com o óleo de gergelim.
- 2- Retirar a casca do gengibre com o auxílio de uma colher, ralar e descartar a parte fibrosa.
- 3- Retirar a água do coco e levar ao forno para quebrar a casca, descascar o coco com auxílio de uma faca de chef; após, ralar e reservar;
- 4- Juntar todos ingredientes em um bowl e com o auxílio de um mixer misturar todos os ingredientes até formar uma pasta.
- 5- Reservar.

Preparação Calda de tangerina

Modo de preparo:

- 1- Retirar o suco das tangerinas, coar. Levar o suco em uma panela média.
- 2- Acrescentar o Cominho em pó, a canela e o cravo, retirar as sementes das

pimentas dedo de moça, cortar grosseiramente e juntar ao suco; levar ao fogo baixo por cerca de 15 minutos.

3- Retirar as impurezas que se formam na superfície do preparo, com auxílio de uma escumadeira.

4- Retirar do fogo, deixar esfriar. Depois coar o preparo com o auxílio de uma touca descartável.

5- Voltar para a panela em fogo baixo, acrescentar o vinagre de tangerina e deixar reduzir ao ponto de bala mole.

6- Reservar.

Preparação Purê de Baroa

Modo de reparo:

1- Descascar a Mandioquinha e cozinhar com água até cobrir. acrescentar o sal.

2- Depois de cozidas, drenar a água restante da cocção, acrescentar o açafrão e o creme de leite. Bater com o auxílio de um mixer até atingir uma consistência homogênea.

3- Reservar.

Preparação –matula

Modo de Preparo:

1- Limpar o filé de pescada, e cortar em cubos de aprox. 75 g cada.

2- Temperar os cubos de peixe com sal e o red curry. Reservar.

3- Branquear as folhas de couve por aproximadamente 1-2 minutos. Aplicar o banho maria inverso.

4- Secar as folhas e unta-las com o óleo de coco.

5- “Embrulhar” o peixe na folha de couve ,levar ao forno a 180° por aprox. 10 minutos.

6- Montar e Servir.

Modo de Montagem:

1- Esquentar o purê de baroa ,e a calda de tangerina.

2- Com o auxílio de um saco de confeiteiro dar “forma “ ao Purê

3- Colocar a matula em cima da “cama de purê”

4- Com o auxílio de um aro verter a calda de tangerina para manter a forma

5- Decorar com um “filete de cana” e as flores

6- Servir.

PRATO PRINCIPAL – SEQUENCIA DE RAVIÓLIS – TRIADE DE GILBERTO FREYRE

Receita

RAVIÓLI DE ESPINAFRE COM BANANA DA TERRA E PURE DE MANDIOCA NA PIMENTA

1 - Retirar as folhas de espinafre do talo e cozinhar na panela com um pouco de água

2 - Secar as folhas de espinafre e processar até fazer uma pasta;

3- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;

4 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;

5 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE BANANA DA TERRA

- 1 - Colocar as bananas para assar por 15';
- 2 - Fazer um purê de banana com 50 ml de creme de leite; reservar na geladeira
- 3 - picar a pimenta e as castanhas de caju em brunoise e homogeneizar com o pure de banana

PURÊ DE MANDIOCA

- 1 - Cozinhar a mandioca por 30' em panela de pressão juntamente com as folhas de louro
- 2 - drenar o liquido do cozimento e reservar uma parte;
- 3 - processar a mandioca no liquidificador com um pouco do liquido do cozimento
- 4 - temperar com sal e pimenta do reino.

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na maquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de purê de banana da terra no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o pure de mandioca e zestes de limão ;

RAVIÓLI COM CARURU DA BAHIA E BISQUE

- 1- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;
- 2 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;
- 3 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE CARURU

- 1 - Cortar o quiabo em brunoise e refogar na panela juntamente com o azeite de dendê e alho;
- 2 - Acrescentar a castanha de caju picada e finalizar com pimenta de dedo de moça em brunoise
- 3 - reservar

CAMA DE CAMARÃO

- 1 - Descascar os camarões e reservar as cascas e cabeça para a bisque
- 2 - Limpar o camarão e cortar sem separar as partes
- 3 - temperar com sal e pimenta
- 4 - refogar na panela com azeite

BISQUE

- 1 - Levar as cascas e cabeça do camarão à panela juntamente com o alho, salsão, cebola, sal e água;
- 2 - Cozinhar por 15';
- 3 - Processar tudo no liquidificador. Após, coar no chinoise e reservar;
- 4 - Levar a bisque ao fogo e homogeneizar com o creme de leite;

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na maquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de caruru no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o camarão e bisque ;

RAVIÓLI DE BACALHAU E MOLHO DE VINHO TINTO

- 1- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;
- 2 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;
- 3 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE BACALHAU

- 1 - Colocar o bacalhau em água fervente por 10' juntamente com sal;
- 2 - Retirar o bacalhau e limpar, cuidando para retirar todos os espinhos
- 3 - Cortar as azeitonas em brunoise e temperar com azeite e cebolletes finamente picadas;
- 4 - Desfiar o bacalhau e adicionar à mistura de azeitona com cebolete
- 5 - reservar

MOLHO DE VINHO TINTO

- 1 - Cortar a cebola roxa em brunoise;
- 2 - Fritar a cebola no azeite até suar;
- 3 - Incorporar o vinho tinto na panela e deixar ferver;
- 4 - Incorporar o creme de leite e deixar reduzir;

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na máquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de bacalhau no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o molho de vinho tinto e decorar com folhas comestíveis ;

SOBREMESA - CHARLOTTE DE CHOCOLATE E CUPUAÇU BAVAROISE DE CUPUAÇU

Preparo

- 1 - Hidratar as folhas de gelatina em água fria..
- 2 - Reduzir a polpa de cupuaçu até atingir consistência de creme. Deixar amornar e dissolver a gelatina na redução.
- 3 - Hidrate a gelatina em 100 ml de leite de coco
- 4 - Bater o creme de leite a ponto $\frac{3}{4}$.
- 5-Incorporar a redução de cupuaçu e o creme de leite batido ao creme inglês e levar para gelar até obter a consistência necessária.

CREME ANGLAISE

Preparo

- 1 - Levar o leite para ferver com metade do açúcar.
- 2 - Branquear as gemas com o restante do açúcar.
- 3 - Verter 1/3 do leite quente sobre as gemas e mexer bem para não coagular.
- 4- Voltar essa mistura para a panela com o restante do leite para o fogo e mexer até o creme atingir 85°C.
- 5 -Transferir o creme para um bowl e deixar esfriar.

BISCUIT CHAMPAGNE

Preparo

- 1- Bater as gemas com metade do açúcar refinado e reservar.
- 2 -Bater as claras com a outra metade do açúcar refinado até atingir o ponto de merengue.
- 3-Verter as claras sobre as gemas com movimentos envolventes.
- 4-Polvilhar a farinha de trigo sobre a mistura com movimentos envolventes.
- 5 - Colocar a massa em um saco de confeiteiro com bico perlê nº4 e fazer os biscoitos de aproximadamente 3mm x 6cm e discos do tamanho do aro do petit four. Polvilhar com açúcar cristal.
- 6 - Assar em forno pré aquecido a 190°C por aproximadamente 10 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Preparo

- 1 - Derreter o chocolate e deixar amornar.
- 2 - Bater o creme de leite a 1/2 ponto e misturar sobre o chocolate derretido, fazendo uma ganache.
- 3 - Fazer um merengue italiano (somente bater as claras quando a calda de água e açúcar começar a ferver; quando a calda atingir 121°C, verter a calda sobre as claras na batedeira em velocidade máxima, bater até firmar e esfriar).
- 4 - Unir a ganache ao merengue com movimentos envolventes e levar para gelar.

CHARLOTTE DE CHOCOLATE E CUPUAÇU

Preparo/Montagem

- 1 - Cobrir a lateral de aros com o biscuit champagne e o fundo com um disco de biscuit.
- 2 - Encher metade dos aros com a mousse de chocolate e a outra metade com a bavaroise de cupuaçu. Levar para gelar.
- 3 - Picar bem a castanha de cajú.
- 4 - Fazer um praliné: fazer um caramelo com o açúcar e acrescentar a castanha picada, misturar bem. Colocar o praliné sobre um silpat, espalhar bem e deixar endurecer.
- 5 - Quando a Charlotte estiver bem firme, retirar da geladeira/freezer. Retirar a sobremesa do aro com bastante cuidado e colocar no prato.
- 6 - Fazer um laço com fita de cetim na Charlotte. Decorar com o praliné e servir.

DISCUSSÃO

- Inicialmente, o grupo se propôs a fazer os pratos de entrada e de sobremesa da forma como foram apresentados à banca de professores. A complexidade aferida para o prato principal levou o grupo a estudar vários ingredientes e receitas, pois a ideia inicial de se utilizar banana da terra e mandioca nas massas não prosperou. Por fim e objetivando manter a coerência com o tema do trabalho, o grupo decidiu pela sequência de raviólis representando a tríade do mestre Gilberto Freyre

FICHAS TÉCNICAS

ENTRADA						
Nome da preparação: Red Curry						
INGREDIENTES		PB	PL	PCoz (kg)	IPC	IC
		(kg)	(kg)			
1	Alho	0,005	0,004		1,250	0,000
2	Gengibre	0,02	0,008		2,500	0,000
3	Pimenta cayenna	0,005	0,005		1,000	0,000
4	Páprica Defumada	0,008	0,008		1,000	0,000
5	Yellow Curry	0,008	0,008		1,000	0,000
6	Óleo de Gergelim	0,006	0,006		1,000	0,000
7	Extrato de tomate	0,008	0,008		1,000	0,000
8	Pimenta Dedo De Moça	0,04	0,007		5,714	0,000
9	Coentro fresco	0,05	0,02		2,500	0,000
10	Semente de cominho	0,005	0,005		1,000	0,000
11	Semente de coentro	0,005	0,005		1,000	0,000
12	Amêndoas laminadas	0,02	0,02		1,000	0,000
13	Coco Seco	0,15	0,015		10,000	0,000

Modo de preparo:

- 1- Em uma frigideira torrar as sementes de coentro, cominho e amêndoas com o óleo de gergelim.
- 2- Retirar a casca do gengibre com o auxílio de uma colher, ralar e descartar a parte fibrosa.
- 3- Retirar a água do coco e levar ao forno para quebrar a casca, descascar o coco com auxílio de uma faca de chef, ralar.
Reserve.
- 4- Juntar todos ingredientes em um bowl e com o auxílio de um mixer misturar todos os ingredientes até formar uma pasta.
- 5- Reserve.

Nome da preparação: Matula Massala						
		PB	PL	Pcoz	IPC	IC
	Ingredientes	(kg)	(kg)	(kg)		
1	Tangerina	2	0,600		3,333	0,000
2	Cominho em pó	0,002	0,002		1,000	0,000
3	Pimenta Dedo de Moça	0,010	0,008		1,250	0,000
4	Cravo em flor	4	4		1,000	0,000
5	Canela em pau	0,005	0,005		1,000	0,000
6	Açúcar refinado	0,120	0,120		1,000	0,000
7	Vinagre de Tangerina	0,050	0,050		1,000	0,000
8	Batata Baroa	0,600	0,500		1,200	0,000
9	Creme de leite fresco	0,300	0,300		1,000	0,000
10	Azeite	0,020	0,020		1,000	0,000
11	Açafrão da terra	0,005	0,005		1,000	0,000
12	Farinha de Puba	0,200	0,200		1,000	0,000
13	Cebola	0,100	0,100		1,000	0,000
14	Semente de Urucum	0,030	0,030		1,000	0,000
15	Óleo de girassol	1,000	0,150		6,667	0,000
16	Couve manteiga	8,000	8,000		1,000	0,000
17	Óleo de coco	0,020	0,020		1,000	0,000
18	Filé de pescada amarela	0,400	0,300		1,333	0,000
19	Sal	0,01	0,01		1,000	0,000
20	1 Caixa de flor decoração1 pacote (pequeno de cana)	1	1		1,000	0,000
21	Cana de Açúcar	1,00	1,00		1,000	0,000

Preparação Calda de tangerina

Modo de preparo:

- 1- Retirar o suco das tangerinas, coar. Levar o suco em uma panela média.
- 2- Acrescentar o Cominho em pó, a canela e o cravo, retirar as sementes das pimentas dedos de moça; cortar grosseiramente e juntar ao suco, levar a fogo baixo por cerca de 15 minutos.
- 3- Retirar as impurezas que se formam na superfície do preparo, com auxílio de uma escumadeira.
- 4- Retirar do fogo, deixar esfriar. Depois coar o preparo com o auxílio de uma touca descartável.
- 5- Voltar para a panela em fogo baixo, acrescentar o vinagre de tangerina e deixar reduzir ao ponto de bala mole.
- 6- Reservar.

Preparação Purê de Baroa

Modo de preparo:

- 1- Descascar a Mandioquinha e cozinha-las com agua até cobrir. Acrescentar o sal.
 - 2- Depois de cozidas, drenar a agua restante da cocção, acrescentar o açafrão e o creme de leite.
- Bater com o auxílio de um mixer até atingir uma consistência homogênea.

3- Reservar.

Modo de Preparo:

1- Limpar o filé de pescada e cortar em cubos de 53prox.. 75 g cada.

2- Temperar os cubos de peixe com sal e o red curry. Reservar.

3- Branquear as folhar de couve por aproximadamente 1-2 minutos.

Aplicar o banho maria inverso para manter a coloração.

4- Secar as folhas e unta-las com o óleo de coco.

5- “Embrulhar” o peixe na folha de couve ,levar ao forno a 180° por 53prox.. 10 minutos.

6- Montar e Servir.

Modo de Montagem:

1- Esquentar o purê de baroa ,e a calda de tangerina.

2- Com o auxílio de um saco de confeiteiro dar “forma “ ao Purê

3- Colocar a matula em cima da “cama de purê”

4- Com o auxílio de um aro verter a calda de tangerina para manter a forma

5- Decorar com um “filete de cana” e as flores

6- Servir.

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Sequencia de Raviólis – Triade de Giberto Freyre						
INGREDIENTES		PB (kg)	PL (kg)	Pcoz (kg)	IPC	IC
1	Farinha de Trigo	0,500	0,500			
2	Semolina	0,500	0,500			
3	Banana da terra	0,500	0,020			
4	Camarão	1,000	0,500			
5	Alho	0,020	0,020			
6	Ceboleto	0,200	0,200			
7	Espinafre	0,800	0,400			
8	Ovos	3,000	3,000			
9	Sal	0,030	0,030			
10	Manteiga sem sal	0,100	0,100			
11	Creme de Leite fresco	0,500	0,500			
12	Salsão	0,500	0,500			
13	Mandioca descascada	0,400	0,400			
14	Bacalhau	0,500	0,300			
15	Castanha de Caju	0,400	0,400			
16	Cebola Branca	0,200	0,150			
17	Cebola Roxa	0,200	0,150			
18	Azeite de Dendê	0,010	0,010			
19	Azeitona Preta	0,020	0,020			
20	Cenoura	0,150	0,150			
21	Louro	0,010	0,010			
22	Limao Siciliano	0,200	0,030			
23	Pimenta dedo de Moça	0,100	0,030			
24	Quiabo	0,200	0,200			
25	Vinho tinto Malbec	0,400	0,400			

Receita

RAVIÓLI DE ESPINAFRE COM BANANA DA TERRA E PURE DE MANDIOCA NA PIMENTA

- 1 - Retirar as folhas de espinafre do talo e cozinhar na panela com um pouco de água
- 2 - Secar as folhas de espinafre e processar até fazer uma pasta; separar
- 3- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;
- 4 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;
- 5 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE BANANA DA TERRA

- 1 - Colocar as bananas para assar por 15';
- 2 - Fazer um purê de banana com 50 ml de creme de leite; reservar na geladeira
- 3 - picar a pimenta e as castanhas de caju e misturar com o pure de banana

PURÊ DE MANDIOCA

- 1 - Cozinhar a mandioca por 30' em panela de pressão juntamente com as folhas de louro
- 2 - drenar o liquido do cozimento e reservar uma parte;
- 3 - processar a mandioca no liquidificador com um pouco do liquido do cozimento
- 4 - temperar com sal e pimenta do reino.

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na maquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de purê de banana da terra no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o pure de mandioca e zestes de limão ;

RAVIÓLI COM CARURU E BISQUE

- 1- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;
- 2 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;
- 3 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE CARURU

- 1 - Cortar o quiabo em brunoise e refogar na panela juntamente com o azeite de dendê e alho;
- 2 - Acrescentar a castanha de caju picada e finalizar com pimenta de dedo de moça em brunoise
- 3 – reservar

CAMA DE CAMARÃO

- 1 - Descascar os camarões e reservar as cascas e cabeça para a bisque
- 2 - Limpar o camarão e cortar sem separar as partes
- 3 - Temperar com sal e pimenta
- 4 - Refogar na panela com azeite

BISQUE

- 1 - Levar as cascas e cabeça do camarão à panela juntamente com o alho, salsão, cebola, sal e agua;
- 2 - Cozinhar por 15';
- 3 - Processar tudo no liquidificador. Após, coar no chinoise e reservar;
- 4 - Levar a bisque ao fogo e homogeneizar com o creme de leite;

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na maquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de caruru no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o camarão e bisque ;

RAVIÓLI COM BACALHAU E MOLHO DE VINHO TINTO

- 1- Juntar a Farinha de Trigo, Semolina e sal e fazer um vulcão da mistura;
- 2 - Colocar os ovos e o espinafre no centro e misturar aos poucos até fazer uma massa;
- 3 - Reservar a massa por 20' a 30' na geladeira;

RECHEIO DE BACALHAU

- 1 - Colocar o bacalhau em água fervente por 10' juntamente com sal;
- 2 - Retirar o bacalhau e limpar, cuidando para retirar todos os espinhos
- 3 - Cortar as azeitonas em brunoise e temperar com azeite e cebolètes finamente picadas;
- 4 - Desfiar o bacalhau com um garfo e misturar à mistura de azeitona com cebolète
- 5 - reservar

MOLHO DE VINHO TINTO

- 1 - Cortar a cebola roxa em brunoise;
- 2 - Fritar a cebola no azeite até suar;
- 3 - Incorporar o vinho tinto na panela e deixar ferver
- 4 - Incorporar o creme de leite e deixar reduzir

FINALIZAR A RECEITA

- 1 - Retirar a massa do ravióli da geladeira e esticar na máquina de abrir massa;
- 2 - Formar os raviólis com as formas de massa;
- 3 - Colocar o recheio de bacalhau no centro da massa;
- 4 - Formar o ravióli com outra camada de massa por cima e selar o ravióli;
- 5 - Colocar os raviólis em água fervente para cozinhar por 8' até o ponto al dente;
- 6 - Empratar os raviólis e finalizar com o molho de vinho tinto e decorar com folhas comestíveis ;

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Bavaroise de cupuaçu						
INGREDIENTES		PB	PL	PCoz	IPC	IC
		(kg)	(kg)	(kg)		
1	Creme inglês	0,182	0,182	0,182	1,000	1,000
2	Creme de leite fresco	0,144	0,144	0,144	1,000	1,000
3	Folha de gelatina	5 un			1,000	1,000
4	Polpa de cupuaçu	0,200	0,200	0,090	1,000	0,450

Preparo

- 1 - Hidratar as folhas de gelatina em água fria..
- 2 - Reduzir a polpa de cupuaçu até atingir consistência de creme. Deixar amornar e dissolver a gelatina na redução.
- 3 - Hidrate a gelatina em 100 ml de leite de coco
- 4 - Bater o creme de leite a ponto $\frac{3}{4}$.
- 5 - Incorporar a redução de cupuaçu e o creme de leite batido ao creme inglês gelar até obter a consistência necessária.

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Creme Anglaise (creme inglês)						
INGREDIENTES		PB	PL	PCoz	IPC	IC
		(kg)	(kg)	(kg)		
1	Leite integral	0,180	0,180	0,180	1,000	1,000
2	Gemas	0,050	0,050	0,050	1,000	1,000
3	Açúcar refinado	0,060	0,060	0,060	1,000	1,000

Preparo

- 1 - Levar o leite para ferver com metade do açúcar.
- 2 - Branquear as gemas com o restante do açúcar.
- 3 - Verter 1/3 do leite quente sobre as gemas e mexer bem para não coagular
- 4 - Voltar essa mistura para a panela com o restante do leite para o fogo e me atingir 85°C.
- 5 – Transferir o creme para um bowl e deixar esfriar.

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Biscuit Champagne						
INGREDIENTES		PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC
1	Gemas	0,025	0,025	0,025	1,000	1,000
2	Claras	0,035	0,035	0,035	1,000	1,000
3	Açúcar refinado	0,030	0,030	0,030	1,000	1,000
4	Farinha de trigo	0,030	0,030	0,030	1,000	1,000
5	Açúcar cristal	0,010	0,010	0,010	1,000	1,000
6						

- 1 - Bater as gemas com metade do açúcar refinado e reservar.
- 2 - Bater as claras com a outra metade do açúcar refinado até atingir o ponto de merengue.
- 3 - Verter as claras sobre as gemas com movimentos envolventes.
- 4 - Polvilhar a farinha de trigo sobre a mistura com movimentos envolventes.
- 5 - Colocar a massa em um saco de confeiteiro com bico perlê nº4 e fazer os biscoito aproximadamente 3mm x 6cm e discos do tamanho do aro do petit four. Polvilhar com açúcar cristal.
- 6 - Assar em forno pré aquecido a 190°C por aproximadamente 10'

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Mousse de chocolate						
INGREDIENTES		PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC
1	Claras	0,070	0,070	0,070	1,000	1,000
2	Açúcar refinado	0,070	0,070	0,070	1,000	1,000
3	Chocolate amargo 70% cacau	0,140	0,140	0,140	1,000	1,000
4	Água	0,030	0,030	0,030	1,000	1,000
5	Creme de leite fresco	0,140	0,140	0,140	1,000	1,000

Preparo

- 1 - Derreter o chocolate e deixar amornar.
- 2 - Bater o creme de leite a 1/2 ponto e misturar sobre o chocolate derretido, fazendo uma ganache.
- 3 - Fazer um merengue italiano (somente bater as claras quando a calda de açúcar começar a ferver; quando atingir 121°C, verter sobre as claras na batedeira em velocidade máxima, bater até firmar e esfriar).
- 4 - Unir a ganache ao merengue e levar para gelar.

FICHA TÉCNICA						
Nome da preparação: Charlotte de chocolate e cupuaçu						
INGREDIENTES		PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC
1	Bavaroise de cupuaçu	0,530	0,530	0,530	1,000	1,000
2	Mousse de chocolate	0,450	0,450	0,450	1,000	1,000
3	Açúcar refinado	0,100	0,100	0,100	1,000	1,000
4	Castanha de cajú	0,200	0,200	0,200	1,000	1,000
5	Biscuit champagne	1	1	1	1,000	1,000

Preparo

- 1 - Cobrir a lateral de aros com o biscuit champagne e o fundo com um disco de biscuit.
- 2 - Encher metade dos aros com a mousse de chocolate e a outra metade com a bavaroise de cupuaçu. Levar para gelar.
- 3 - Picar bem a castanha de cajú.
- 4 - Fazer um praliné: fazer um caramelo com o açúcar e acrescentar a castanha picada, misturar bem. Colocar o praliné sobre um silpat, espalhar bem e deixar endurecer.
- 5 - Quando a Charlotte estiver bem firme, retirar da geladeira/freezer. Retirar a sobremesa do aro com bastante cuidado e colocar no prato.
- 6 - Fazer um laço com fita de cetim na Charlotte.
- 7 - Decorar com o praliné e servir.

ANEXO 2 - DECLARAÇÃO DE AUTORIA TRABALHO FINAL PRÁTICO**DECLARAÇÃO DE AUTORIA**

O grupo do TFP com o tema: **DE GILBERTO FREYRE AOS TEMPOS ATUAIS: A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA BRASILEIRA,**

Composto por:

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| 1. FRANCISCO VILMAR BRASIL DA SILVA | RA: 21378712 |
| 2. GUILHERME MENTZINGEN CARON | RA: 21396822 |
| 3. LAELIO LADEIRA DE SOUZA JUNIOR | RA: 21365265 |
| 4. MARCELO PEREZ DE CASTRO | RA 21392561 |
| 5. NAYARA WANDERLEY DOS SANTOS | RA: 21378803 |
| 6. SERGIO ROBERTO DE ALMEIDA NUNES | RA: 21384626 |

Declaram serem os (as) autores (as) de todo o conteúdo apresentado no Trabalho Final Prático do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UNICEUB. Declaram, ainda, não terem plagiado a idéia e/ou escritos de outro(s) autor(s) sob pena de serem desligados (as) desta disciplina , uma vez que plágio configura-se atitude ilegal na realização deste trabalho.

Brasília, _____ de junho de 2015.

ANEXO 3 - DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO

Declaro que recebi o Trabalho de Final Prático – TFP do Grupo I, integrado pelos alunos abaixo especificados:

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| 1. FRANCISCO VILMAR BRASIL DA SILVA | RA: 21378712 |
| 2. GUILHERME MENTZINGEN CARON | RA: 21396822 |
| 3. LAELIO LADEIRA DE SOUZA JUNIOR | RA: 21365265 |
| 4. MARCELO PEREZ DE CASTRO | RA 21392561 |
| 5. NAYARA WANDERLEY DOS SANTOS | RA: 21378803 |
| 6. SERGIO ROBERTO DE ALMEIDA NUNES | RA: 21384626 |

DATA	NOME	ASSINATURA
	Janaína Sarmento Bispo	
	Maria Cláudia da Silva	
	Ana Tereza Portela da Bandeira Vinhaes	
	Paulo Seidl	
	Dalva Guimarães dos Reis	

ANEXO 4 - AUTORIZAÇÃO DO PROFESSOR PARA APRESENTAÇÃO DE TFP

Venho por meio desta, como orientador do Trabalho Final Prático do Grupo I, que tem como tema *FUSION FOOD: DE GILBERTO FREYRE AOS TEMPOS ATUAIS: A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA BRASILEIRA*, autorizar a apresentação no dia 06 de julho de 2015.

Coordenadora
Janaína Sarmiento Bispo

ANEXO 5 - PLANO DE ATIVIDADES DO TRABALHO FINAL PRÁTICO

Título: <i>FUSION FOOD</i> De Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da Culinária Brasileira
Grupo 1: Francisco Vilmar Brasil da Silva, Guilherme Mentzingen Caron, Laelio Ladeira de Souza Junior Marcelo Perez de Castro, Nayara Wanderley dos Santos, Sergio Roberto de Almeida Nunes
Entrada: Matula Indiana
Prato Principal: Sequencia de Raviólis
Sobremesa: Charlotte de cupuaçu

Objetivo Geral:

O objetivo é demonstrar que a culinária brasileira, desde os primórdios e através do processo de miscigenação de raças e interiorização do país, foi se consolidando pela fusão de ingredientes nativos e outros trazidos de outros continentes.

Recentemente, com a *nouvelle cuisine* o movimento de *fusion food* ganhou repercussão na alta gastronomia brasileira e pretendemos demonstrar isso nas criações

Objetivo específico:

- utilizar ingredientes típicos brasileiros como o cupuaçu, açafraão da terra, banana da terra, mandioca, couve, etc;
- demonstrar os conhecimentos de alta gastronomia adquiridos com o curso;
- executar serviços de restaurante assimilados no curso;
- comprovar o conceito do trabalho na execução dos pratos.

METODOLOGIA/PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

A equipe executou extensa pesquisa bibliográfica sobre o tema, dividindo tarefas de pesquisa e separando o trabalho prático em praças específicas, convergindo para a demonstração do trabalho para os integrantes da banca. Houve extensa pesquisa de campo nos restaurantes de Brasília, bem como de conteúdos da internet com o fito de modernizar os conceitos defendidos de modo a repercutir na apresentação dos pratos.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA:

- BRASIL. Resolução nº12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), 1978.
- CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 1 ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2013.
- DONADIO, Luiz Carlos, Stuchi, *et al.*. Jaboticabal: Funep, 1998
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FERREIRA, Paola Biselli. **O doce brasileiro como identidade cultural** (Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013 Senac São Paulo)
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. 1 ed. São Paulo: Global, 2007.
- FREYRE, Gilberto. **A presença do açúcar na formação brasileira**. 1 ed. São Paulo: M.I.C, 1975.
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **Interpretação do Brasil**. 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **O luso e o trópico**. 1ed. São Paulo: E Realizações, 2010.
- FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996.
- FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. 7 ed. São Paulo: Global, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record, 1968.
- FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mucambos**. 1 ed. São Paulo: Global Editora, 2003.
- FREYRE, Gilberto. **Vida Social no Brasil nos Meados do Século XIX**. 4 ed. São Paulo: Global Editora, 2009.
- FREYRE, Gilberto. **Uma Cultura Ameaçada e Outros Ensaios**. 1 ed. São Paulo: E Realizações, 2010.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2011.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: Senac, 2011.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: A arte e o ofício da cozinha fria**, 4 ed. São Paulo: Senac, 2014.
- CREMA, Carole; KOVESI, Betty; MARTINOLI, Gabriela; SIFFERT, Carlos. **400 g: Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Nacional, 2012.
- TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Marco Zero, 2012.
- PARK, M.Olivera, **La nouvelle cuisine: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea**. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla, 2006. Disponível no link: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/olvera_p_m/referencias.html
- Sathler, Evandro; **Tropeiros & outros viajantes**. 2003. 370p. Mestrado – PGGSD-UFF, Rio de Janeiro: PPGSD.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional** .3 ed. São Paulo: Senac, 2012.
- SUAS; Michel. **Pâtisserie: uma abordagem profissional**. 1 ed. Boston: Cengage Learning, 2011.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADE	
DATA	ATIVIDADE
29/06/2015	Entrega do TFP do Grupo I à coordenaria do Curso de Gastronomia
06/07/2015	Apresentação do trabalho prático do Grupo I

CONCLUSÃO

O maior desafio a que este grupo se propôs neste Trabalho Final Prático foi o de representar a riqueza de sabores e ingredientes característicos da gastronomia nacional - partindo como base da pesquisa de Gilberto Freyre – em pratos que aliassem estes aspectos com o conceito de *fusion food*. Porque não bastava aos integrantes deste grupo apenas inserir citações e elementos de países em pratos tradicionais de nossa cozinha, não nos contentamos em simples substituições de ingredientes que em nada influenciariam o conceito final do preparo. Antes, o que se procura, durante todo o desenvolvimento e criação dos pratos, foi a integração de culturas culinárias, baseando-se para isso nos ensinamentos que absorvemos durante o curso de Gastronomia no UNICEUB. A escolha pelo mestre Gilberto Freyre, dentre tantos outros estudiosos que brilhantemente retrataram a formação da cozinha brasileira, se deu não só por seu amor à prática da culinária, pelo prazer que sentia no bem comer, mas também pela importância que este dava ao regionalismo de nossa cozinha e pela dificuldade que tínhamos em aliar esta característica tão marcante na obra do autor com o conceito de *fusion food*, ideias tão antagônicas em uma primeira observação. Respeitamos os conceitos do mestre, introduzimos ingredientes e técnicas que conversaram com as preparações originais, conferindo-lhes uma nova forma de serem vistos. O regionalismo está presente na história do prato original, e também em ingredientes nacionais com sabores tão poderosos que agem como elementos transformadores de clássicos da gastronomia mundial, como o ravióli e a Charlotte. Na elaboração deste Trabalho Final Prático aprendemos que as particularidades da cozinha brasileira devem ser respeitadas, mas também que podemos partir delas para dialogar com outras culturas, outros saberes. A influência entre povos sempre existiu e existirá, mas acreditamos que não é necessário que haja um elemento dominante, e sim que culturas diferentes possam coexistir em harmonia, sem a descaracterização dos preceitos básicos e tão característicos da formação de cada nação, mesmo em um simples preparo culinário.