

Desenvolvimento de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira

Discente: Érika Arcaro Bez Batti

Orientadora: Prof.^a MsC Alice Nogueira Novaes Southgate

Coorientadora: Prof.^a Dr^a Fabiana Mortimer Amaral

RESUMO

O trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de sobremesas contemporâneas, no ambiente de restauração, utilizando ingredientes que valorizem saberes culturais e a biodiversidade brasileira, através da utilização das diferentes técnicas de preparos contemporâneas. Os procedimentos metodológicos utilizados foram o Processo de Desenvolvimento de Produtos, estabelecendo critérios específicos para a elaboração das sobremesas, bem como uma revisão de literatura. Os resultados obtidos permitiram o desenvolvimento de quatro sobremesas contemporâneas denominadas “Dona Bijajica, Desconcertante, Refrescância e Manezinha”. De acordo com os resultados alcançados, conclui-se que é viável a elaboração de preparações de confeitaria que valorizem os produtos locais e técnicas tradicionais, podendo assim, transmitir os saberes e fazeres com um olhar contemporâneo.

Palavras-chave: sobremesas; contemporâneo; frutas brasileiras; sabores tradicionais.

ABSTRACT

The objective of this work is the development of contemporary desserts, in the restoration environment, using ingredients that value cultural knowledge and Brazilian biodiversity, through the use of different techniques of contemporary preparation. The methodological procedure applied was Product Development Process, establishing specific criteria for the preparation of desserts, as well as a literature review. The results obtained allowed the development of four contemporary desserts called "Dona Bijajica, Desconcertante, Refrescância e Manezinha". According to the results achieved, it is concluded that it is feasible to prepare confectionery preparations that value local products and traditional techniques, and can thus transmit the food culture with a contemporary look.

Key-words: desserts; contemporary; Brazilian fruits; traditional flavors.

1 INTRODUÇÃO

É possível perceber que a confeitaria brasileira passou por diversas influências, culturais e/ou econômicas, que formam atualmente um rico e variado acervo (FERREIRA, 2013). Devido ao modo de construção social e cultural da sociedade brasileira, caracterizado por uma mescla de conhecimentos entre os índios e diferentes imigrantes que se instalou no país, o Brasil possui uma confeitaria heterogênea.

Assim como em outras áreas da gastronomia, a confeitaria segue tendências contemporâneas com preparações mais leves, mais coloridas e atraentes. As sobremesas contemporâneas passaram a ter um aspecto visual mais alegre, formadas por uma diversidade de sabores, deixando para trás as grandes quantidades de glacê e açúcar (CUNHA *et al.*, 2014). No caminho da contemporaneidade, os chefs confeitários

ganham papel de destaque em alguns restaurantes, em especial naqueles onde as sobremesas empratasadas passam a representar uma expressão mais original da confeitaria, conforme Southgate (2015).

Levando em consideração as características contemporâneas das sobremesas, as frutas passam a ter um papel de destaque, principalmente na forma de sorbets, trazendo frescura, contraste de temperaturas e sabores ao prato. Conforme Menegale (2004, p.58), “as frutas são a base de sobremesas há séculos - dos rincões da Babilônia às cortes francesa e italiana”.

Constata-se também que as produções de confeitaria podem ser um grande artifício gastronômico de valorização de saberes e fazeres tradicionais. Em várias cidades, mais especificamente no estado de Santa Catarina, localidade onde o trabalho foi desenvolvido, observa-se uma perda considerável de conhecimentos tradicionais ligados às técnicas culinárias, visto que os hábitos alimentares estão sendo influenciados principalmente pela globalização, pelo êxodo rural, pela exploração imobiliária, entre outros. Devido a esses fatores, observam-se alterações nas condições de produção e preparo dos ingredientes, acesso e, por fim, ao consumo dos alimentos.

O contexto atual da globalização tende cada vez mais a homogeneizar o conhecimento e o saber-fazer que o envolve, desaparecendo determinadas práticas que fazem parte de pequenas comunidades, conforme Müller (2012). De acordo com Krause e Bahls (2013, p.436)

atualmente, a gastronomia toma outras proporções, possuindo aspectos sociais, lúdicos, artísticos e de saúde. O impacto da agricultura extensiva sobre o meio ambiente é altíssimo. Precisa-se, assim, reavaliar a maneira como se come. A gastronomia, sendo a forma mais evoluída do ser humano de relacionar-se com o seu alimento, tem o papel de aproximar a sociedade global; promover sustentabilidade por meio da produção de alimentos locais, da biodiversidade, transmitindo conhecimentos, e promovendo, conseqüentemente, o bem-estar social.

Corroborando a esse cenário, a sustentabilidade passa a ser um fator muito utilizado e levantado por alguns movimentos da gastronomia contemporânea, como por exemplo, o *Slow Food* e, no Brasil, sendo esta causa praticada pelo chef Alex Atala. A gastronomia sustentável foi oficializada como conceito e prática na ONU através da resolução nº 71/2016, considerando o dia 18 de junho como o dia da gastronomia sustentável, elevando a gastronomia para um nível político, servindo como instrumento de desenvolvimento econômico e social.

Assim sendo, a problemática da pesquisa que será abordada é: há a possibilidade de desenvolver sobremesas tipicamente brasileiras que valorizem a identidade cultural e os produtos regionais com técnicas e processos contemporâneos? Para atender ao

questionamento, a proposta de estudo tem como base o desenvolvimento de sobremesas contemporâneas utilizando ingredientes que valorizem saberes culturais e a biodiversidade brasileira, através da utilização das diferentes características de movimentos da gastronomia contemporânea. Assim, buscando incentivar a expansão da utilização de técnicas tradicionais e ingredientes nativos e/ou locais na confeitaria de restaurantes.

O estudo proposto foi desenvolvido com base na metodologia de pesquisa bibliográfica e o desenvolvimento de produtos. A partir do método aplicado foi possível comprovar a necessidade de estudos de inserção das técnicas tradicionais e de ingredientes locais em produções gastronômicas, além de possibilitar o desenvolvimento de quatro sobremesas utilizando os critérios selecionados.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A fundamentação teórica deste trabalho apresentará conceitos importantes para a temática abordada, utilizando autores relevantes ao assunto. Serão debatidos temas como: a história da confeitaria, a confeitaria contemporânea, a utilização e descrição de ingredientes e processos de produção contemporâneos e a diversidade brasileira com o foco nos sabores tradicionais do estado de Santa Catarina.

2.1 História da confeitaria

O ato de cozinhar merece seu lugar de destaque como uma das grandes novidades revolucionárias da história, não pela maneira como transforma a comida, mas sim, pelo modo como transformou a sociedade (CUNHA *et al.*, 2014, ARMESTO, 2004). Nunes e Zegarra (2016, p.10) também citam que, como em toda cultura, “a culinária é uma das formas de caracterizar o estilo de vida, os hábitos e os costumes de um povo”, sendo um construto da identidade cultural.

Historicamente, o termo confeitaria pode ser definido como “a profissão ou atividade dos confeitários. Ou ainda, como um conjunto de iguarias ou receitas da atividade confeitaria em geral, ou das que são típicas e tradicionais, usualmente consumidas em determinada região ou época” (PACHER, 2014 *apud* IDICIONÁRIO AULETE, 2013, p.15).

Segundo Ferreira (2013, p.34), “a confeitaria brasileira divide a sua origem entre indígena, africana escrava e portuguesa. Com influência, principalmente, destes três povos, foi constituída uma diversidade de receitas que se tornaram tradicionais

brasileiras ao longo dos anos”. Nesse sentido, Menegale (2004) menciona que a origem da confeitaria nacional é, antes de tudo, antropológica, histórica e elucidativa.

A confeitaria brasileira é fruto de uma miscigenação cultural, resultado da história de colonização e escravidão no país, sendo uma mistura de ingredientes e técnicas multiculturais (SCHELIGA, 2016). Devido à sua heterogeneidade, o Brasil ainda está, aos poucos, definindo suas características gastronômicas próprias.

Conforme Nunes e Zegarra (2016 *apud* MENEGALE, 2004, p.11), “os doces brasileiros têm o início de sua produção com o cultivo da cana de açúcar, a qual se deu em maior parte no Nordeste do país”. Entretanto, o primeiro doce, conforme hábitos europeus, chega ao país com Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500. Ele trazia consigo os “farfêns de beira” (uma espécie de bolo recheado), os quais foram os primeiros doces de base europeias a serem degustados em território brasileiro, sendo oferecidos aos índios como presente (NUNES e ZEGARRA, 2016 *apud* LESNAU, 2004).

Scheliga (2016, p.23) menciona que: “com a chegada dos portugueses e dos africanos escravos, tem-se um fenômeno curioso, porque as receitas dos doces eram de origem portuguesa, mas com o uso dos ingredientes locais e executados pelas mãos das escravas africanas”. Esse “fenômeno” mostra a mescla de ingredientes e técnicas que a confeitaria brasileira possui, originando uma doçaria rica em história, sabores, aromas e texturas. Nesse sentido, Santos (2005, p.12) afirma que “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”.

Dos portugueses, herdou-se a utilização dos ovos e do açúcar, típicos da doçaria conventual, já dos indígenas, o extenso uso da mandioca, do milho, do amendoim e das frutas, além de suas variadas produções com esses ingredientes e dos escravos africanos, as técnicas e o modo de fazer dos doces. Menegale (2004, p.54) cita que “do cultivo da cana, do engenho e da senzala, a trajetória dos doces brasileiros praticamente começa quando nasce o País”.

Conforme Nunes e Zegarra (2016 *apud* Leal, 1998, p.12),

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, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses.

Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco devido à disponibilidade desses ingredientes, principalmente no norte do país (NUNES e ZEGARRA, 2016). Ou seja,

houve uma adaptação das técnicas europeias trazidas com os colonizadores para os ingredientes encontrados naquele tempo no país.

Da fusão desses produtos nasceu a doçaria colonial brasileira. De acordo com Nunes e Zegarra (2016 *apud* Freire, 1969, p.13),

as amêndoas foram substituídas por amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará; o leite de amêndoa pelo leite de coco; a farinha de “reino” pela farinha de milho e mandioca, e frutas como pêssego, pera e ameixa pelas frutas nativas, resultando em uma doçaria tipicamente brasileira que deu origem às mais finas iguarias.

A abundância de açúcar, na época colonial, aliada aos costumes e tradições do povo português e dos demais povos europeus que chegaram, desenvolveu o hábito do consumo de doces, que eram feitos de uma mistura de açúcar, especiarias e frutas nativas (FARIAS, 2013). Os doces brasileiros se tornaram mais doces do que em outros países, principalmente os pudins, quindins, doces de compota, de leite e de abóbora, por exemplo.

Robuchon, na obra *Larousse Gastronomique*, diz que o papel da confeitaria é trabalhar, principalmente, o domínio de doces e sobremesas (PACHER, 2014). Entretanto, quando o termo doce é referido, não quer dizer, necessariamente, a utilização e/ou adição do açúcar como ingrediente essencial na sobremesa, pode-se utilizar o “adoçante” natural que contêm nas frutas, por exemplo. Nesse sentido, conforme Alija e Talens (2012), temos que romper com a ideia de que terminar uma refeição agradável envolve alimentos altamente açucarados, muitas vezes de maneira artificial.

De forma geral, pouco se conhece sobre os doces regionais brasileiros e, ainda menos, sobre as frutas típicas do país. As próprias riquezas naturais são tratadas como exóticas por simples desconhecimento (SCHELIGA, 2016).

Para muitos, o doce é considerado o ápice da alimentação. Além disso, adoçar é muito mais do que um afeto, é o complemento indispensável, que fecha uma refeição com prazer conforme Pacher (2014).

2.2 A confeitaria contemporânea

Antecedendo à gastronomia contemporânea, tem-se a geração de Escoffier e da *nouvelle cuisine*, na qual a confeitaria foi influenciada, sendo o início das sobremesas empratadas. Porém, na década de 1990, surge um novo movimento com grande repercussão devido ao trabalho do chef espanhol, Ferran Adrià. Sua abordagem é completamente diferente de tudo o que era conhecido até então, sendo extremamente

inovador na aproximação ao ato de cozinhar, à criatividade na cozinha e até à forma de abordar uma refeição (SCHMITZ, 2015).

Conforme Schmitz (2015, p.5), “o trabalho de Adrià apoia-se em novas tecnologias, introduzindo também novas técnicas de suporte à criatividade na cozinha”. Há uma busca de novas sensações, atribuindo importância ao sentimento aliado às preparações culinárias, sendo esse movimento chamado de gastronomia molecular.

A gastronomia molecular tem sido definida como um ramo da ciência que estuda as transformações físico-químicas de materiais comestíveis durante o cozimento e os fenômenos sensoriais associados com o seu consumo (SCHMITZ, 2014).

Dessa forma, a gastronomia contemporânea chega para mostrar uma cozinha baseada em preparações mais leves, mais coloridas e com uma aparência mais limpa, clara e elegante (CUNHA *et al.*, 2014). Conseqüentemente, a confeitaria segue esta mesma tendência, uma vez que são indissociáveis.

Observa-se o surgimento de um ramo altamente criativo da gastronomia, incentivando a inovação gastronômica através do desenvolvimento de novos produtos, equipamentos e atributos sensoriais, baseando-se no conhecimento científico (SCHMITZ, 2014). Dessa forma, de acordo com Navarro *et al.* (2012), a culinária baseada na ciência está intimamente associada ao design de pratos estimulantes e inovadores, que provocam nos clientes uma explosão de sensações.

O objetivo da confeitaria contemporânea é ampliar as sensações de prazer, mudar os conceitos pré-estabelecidos, enfatizar as texturas e intensificar os aromas e sabores presentes na sobremesa, onde estão envolvidos todos os sentidos, incluindo também a emoção, a diversão e o extremo deleite em degustar. Tudo isto, mexendo com os sentimentos mais profundos, buscando na memória as recordações da infância, a nostalgia e a euforia, por exemplo.

Conforme Southgate (2015, p.6), “a sobremesa empratada é a expressão mais original da confeitaria contemporânea e pode ser considerada uma composição de ingredientes que se combinam entre si, formando uma unidade”. É também, o encerramento de uma refeição, devendo ficar gravada na memória do cliente e instigar os sentidos. Por isso, a apresentação é essencial, mas acima de tudo, a sobremesa deve ser saborosa e interessante ao mesmo tempo.

Além disso, uma sobremesa não se resume a sabor e textura somente. A comida é uma das coisas que tem o poder de unir todos os sentidos, incluindo o emocional e o sensorial, conforme afirma Southgate (2015), os sentidos são a janela do corpo. Desse

modo, a confeitaria contemporânea se destaca, pois consegue envolver todos os sentidos do cliente.

A combinação de diferentes sabores é crucial na confeitaria, já que a doçura por si só não estimula o palato. As sobremesas são uma forma requintada de terminar uma refeição e, geralmente, são elas que lançam no mercado as novas tendências (SOUTHGATE, 2015 *apud* JAMES, 2012). Da mesma forma, o design visceral é relacionado ao impacto emocional imediato, ou seja, uma refeição atraente é sempre a primeira opção de quem procura algo para saciar a fome (CUNHA *et al.*, 2014 *apud* NORMAN, 2008).

Uma das tendências atuais na gastronomia refere-se também à sustentabilidade. Este conceito remete-se às práticas agrícolas e do sistema alimentar que não compromete a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas necessidades alimentares (SOUTHGATE, 2015). Ou seja, há um enaltecimento da sazonalidade, da regionalidade e da ligação direta com o agricultor. Além de um engrandecimento do sabor, com isso, criando-se novos estilos ao cozinhar com base em sabores sazonais, em porções menores e em diferentes formas de emprar.

2.3 Ingredientes e processos de produção contemporâneos

Com o advento da gastronomia molecular, a aproximação ao desenvolvimento de processos culinários deixou de ser exclusivamente empírica. A explicação científica lógica do seu mecanismo permitiu um desenvolvimento racional e mais sustentado de técnicas e processos (SCHMITZ, 2014 *apud* LINDEN *et al.*, 2008). Assim sendo, surgem novos ingredientes e processos para facilitar a produção e aperfeiçoar a qualidade dos alimentos e suas preparações.

Nesse universo de inovações, os ingredientes que serão utilizados neste trabalho são os chamados hidrocolóides e, aliados a eles, os processos de vácuo e *sous vide*. Segundo Canella-Rawls (2014, p.9), “é importante que um chef conheça os produtos com os quais lida na cozinha, sabendo como os ingredientes reagem quando misturados, quais são as particularidades de cada um e por que determinados processos físico-químicos ocorrem durante a preparação”.

Os hidrocolóides podem ser obtidos de variadas matérias-primas naturais, como por exemplo, o ágar-ágar e a carragena são extraídos de algas marinhas, a pectina é extraída da casca da maçã e da laranja, a goma xantana, a goma arábica e a goma guar são derivados da celulose, ou também podem ser fabricados por processos de fermentação. Além de serem definidos como sistemas irreversíveis ou reversíveis.

A inclusão de hidrocolóides nos produtos alimentares tem inúmeras funções, tais como controle da umidade, estrutura, estabilidade e atribuição de características sensoriais vantajosas (Schmitz, 2014 *apud* Imenson, 2010). De acordo com Canella-Rawls (2014, p.15), “ainda que o ponto principal de um alimento seja o sabor, há de se levar em consideração também sua textura, consistência, aparência e a sensação gustativa para uma apreciação completa”. Além disso, cada hidrocolóide tem características funcionais específicas, decorrentes de sua estrutura química, tamanho molecular e forma.

Segundo Canella-Rawls (2014, p.33),

mesmo em uma proporção tão pequena quanto 1%, os hidrocolóides são capazes de produzir soluções altamente viscosas ou de formar gel em várias texturas e intensidades. Devido ao seu poder de espessamento, são usados como estabilizantes em suspensões e emulsões em que funcionam como retardadores da sedimentação de partículas.

Quanto aos novos processos utilizados, tem-se o sistema a vácuo e *sous vide*. De acordo com Southgate (2015, p.14), “o *sous vide* consiste em imergir um alimento num banho de água controlado com precisão, onde a temperatura da água é a mesma que a temperatura alvo do alimento a ser cozido”. Os alimentos são colocados num saco plástico com selagem a vácuo, na qual o funcionamento do sistema de vácuo é feito por substituição mecânica do ar (MEZARROBA *et al.*, 2015). Além disso, devido ao controle preciso da temperatura, há uma maior escolha sobre a textura dos alimentos do que nos métodos de cozimento tradicionais (BALDWIN, 2012).

Ao contrário do processo tradicional, no *sous vide*, o alimento é cozido dentro da embalagem plástica e, em consequência disto, a qualidade do sabor e os nutrientes são realçados (RAMOS, 2004). Em virtude disso, o acondicionamento a vácuo é o mais adequado para o controle correto da temperatura, sendo que há melhoria na qualidade do produto, uma vez que os aromas não podem se dispersar e o alimento fica protegido de oxidações.

Ao embalar um alimento a vácuo, deve-se verificar, através da observação visual, se o plástico está bem aderido ao alimento e há a necessidade de uma máquina que forneça o vácuo e sele e, também, embalagens próprias para o vácuo (MEDEIROS, 2009 *apud* VAUDAGNA *et al.*, 2002).

Conservar um alimento sob o processo de vácuo proporciona a manutenção do frescor, sabor, umidade, cor, teor nutricional e a aparência do alimento desde o seu pré-preparo até o seu consumo final. Além disso, há o impedimento da rancidez provocada pela oxidação, uma vez que o vácuo da embalagem evita a degradação do alimento.

2.4 A diversidade brasileira com o foco nos sabores tradicionais do estado de Santa Catarina

Há alguns anos, os novos chefs confeitadores têm repensado as grandes receitas clássicas, criando novas combinações de texturas e sabores (HERMÉ, 2005). Dentro dessa perspectiva, a escolha dos sabores tradicionais do estado de Santa Catarina foi baseada nesse critério, no qual serão utilizados ingredientes tradicionais do estado para a criação de sobremesas contemporâneas. Os ingredientes foram escolhidos conforme sua tradição no estado e definidos mediante três regiões de Santa Catarina, sendo a região de Florianópolis com o café, a mandioca com melado e o amendoim, o litoral, representado pelas cidades de Imbituba, Garopaba, Paulo Lopes e Palhoça, com a bijajica e a serra com o pinhão (conforme consta na tabela 1). Além de haver uma mescla com duas frutas típicas brasileiras: a jabuticaba e a pitanga.

Tabela 1 - Ingredientes

Ingrediente	Histórico	Contribuição	Local
Aipim com melado	A mandioca mansa ou aipim era usada para comer com café, com melado, nos caldos de carne, nas feijoadas e até assado nas brasas vivas ou borralho, frita depois de cozida ou em sopas ou comido com melado de cana (PEREIRA, 1993).	Indígenas/ Descendentes dos açorianos	Ilha de Santa Catarina (Florianópolis)
Amendoim	Muito utilizado nas preparações, principalmente associado com o aipim, ambos cultivados na Ilha. Müller, 2012, <i>apud</i> Várzea (1984, p. 209) relata que as plantações de amendoim da região do Rio Vermelho eram numerosas, sendo que essas geravam uma produção substancial, e que existiam também nas regiões da Lagoa da Conceição e do Pântano do Sul, mas que o Rio Vermelho era o “empório” de amendoim da Ilha.	Indígenas	Ilha de Santa Catarina (Florianópolis)
Bijajica	É um bolo cozido no vapor composto de massa de mandioca crua, amendoim e açúcar, aromatizado com erva doce, cravo e canela. A preparação tem origem indígena, mas a receita atual é resultado da influência das famílias imigrantes do século XVIII (SLOW FOOD, 2017). Seu formato ganhou adaptações proporcionadas pela instalação de engenhos artesanais de farinha de mandioca na região, onde estes engenhos se multiplicaram a partir da colonização dos imigrantes.	Famílias que migraram do Arquipélago dos Açores	Litoral catarinense (Paulo Lopes, Garopaba, Imbituba e Palhoça)

Café	<p>Geralmente o café era ceado com garapa, que era fervida no lugar de água, para adoçar o café. Isso quando tiveram o café, que foi plantado um pouco mais tarde (MÜLLER, 2012, <i>apud</i> CASCAES, 1989). A cultura do café teve sua produção no início de 1786 na ilha de Santa Catarina, atingindo no século XIX, produção avultada e de excelente qualidade, servindo não só ao consumo local, mas também sendo exportada para o Rio da Prata e para a Europa (MÜLLER, 2012, <i>apud</i> VÁRZEA, 1984). Além disso, o café era consumido com farinha de mandioca (adicionando-se melado, fazia-se o pirão de café), biju, cuscuz, rosca de massa e, acrescentando-se cachaça, tem-se a consertada.</p>	Descendentes dos açorianos	Ilha de Santa Catarina (Florianópolis)
Pinhão	<p>A Araucária (<i>Araucaria angustifolia</i>), árvore nativa e símbolo da região meridional do Brasil, a ponto de ser chamada comumente de Pinheiro do Brasil, sempre esteve na base do sistema alimentar dos habitantes da Serra Catarinense, tanto os humanos como os animais. O pinhão representou um alimento fundamental, no passar dos séculos, sendo considerado um “alimento de pobre”, cujo valor nunca foi oficialmente reconhecido em nível nacional.</p>	Indígenas Kaingang e Xokleng/Descendentes colonizadores de alemães e italianos	Serra Catarinense (Urubici e Lages)

Tabela 1. Ingredientes. Fonte: Autor, 2017.

Segundo Scheliga (2016, *apud* DÓRIA, 2016, p.17), associações históricas entre ingredientes podem perfeitamente gerar pratos modernos, equilibrados e saborosos em mãos de cozinheiros dedicados. Nessa perspectiva, Farias (2013, p.41) cita que “tão importante quanto inovar, é imprescindível respeitar a cultura gastronômica e a tradição alimentar de um povo”.

Assim sendo, Santa Catarina é um estado onde há uma mescla de culturas e tradições devido aos seus imigrantes, refletido também na gastronomia como um todo. Conforme Trajano (2013, p.172),

nas mesas catarinenses, o que mais se vê é o cruzamento de culturas, resultado da imigração de povos tão diversos quanto açorianos, eslavos, alemães, italianos e portugueses. Todos deixaram suas marcas na história, no idioma, nos hábitos e, não menos importante, na culinária local, que mescla de maneira harmoniosa as influências estrangeiras às técnicas e aos ingredientes já usados pelos indígenas.

A cozinha é o universo onde convivem intuição, sensibilidade, imaginação e criatividade, permitindo múltiplas dimensões e integrações. Entretanto, também um espaço de desaparecimentos, de perdas e destruições (SANTOS, 2005). Nesse sentido, alguns dos ingredientes utilizados para a produção de sobremesas contemporâneas são integrantes da Arca do Gosto, como por exemplo, a bijajica, o pinhão e a pitanga. De

acordo com *Slow Food* (2007, *on-line*), “a Arca do Gosto é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais”.

Segundo Santos (2005, p.23),

os produtos originais e de qualidade estão em marcha lenta diante da invasão dos produtos estandardizados e banalizados propostos pela indústria agroalimentar a partir de um enorme sistema de *marketing*. Com o tempo, se tudo continuar assim, a oferta dos produtos mais tradicionais, originais e de qualidade, de gosto, vai diminuir sensivelmente.

Ainda nesse sentido, Schiochet (2017, *on-line*) cita que “o resgate de plantas endêmicas do Brasil e dos costumes indígenas ainda está no início, e mesmo que a identidade brasileira na confeitaria tenha partido de memórias de outrem, temos maneiras de preparar e comer só nossas”. Dessa maneira, serão utilizadas frutas típicas brasileiras e que estão em sua época de colheita (conforme consta na tabela 2), uma vez que a jabuticaba e a pitanga também são insumos pouco explorados na confeitaria.

A classificação do tipo de jabuticaba utilizada neste trabalho ocorreu conforme os saberes de Adão Baesso, proprietário de uma empresa que vende mudas de plantas em Turvo/SC e de acordo com as informações de Lorenzi (2015).

Tabela 2 - Frutas

	JABUTICABA	PITANGA
Nome científico	<i>Myrciaria coronata</i> Mattos	<i>Eugenia uniflora</i> L.
Local nativo	Desconhecido, uma vez que nunca foi encontrada na natureza, tendo sido descrita em 1976 a partir de material cultivado (LORENZI, 2015).	Nativa das matas semidecíduas do planalto e da bacia do Paraná desde Minas Gerais até o Rio Grande do Sul, bem como das restingas de toda a costa brasileira (LORENZI, 2015).
Tipo de fruto	Frutos atropurpúreos ou negros, tendo o contorno do disco, no ápice, de cor esbranquiçada, com polpa succulenta e acidulada (LORENZI, 2015).	Frutos globoso-costados, de tamanho e cor variáveis com a forma (variedade), de polpa succulenta, com sabor doce ou acidulado, ocasionalmente resinoso (LORENZI, 2015).
Maturação	De outubro a novembro.	De outubro a janeiro.
Forma de cultivo	Cultivada em pomares domésticos.	Cultivada em pomares domésticos de todo o país e comercialmente no Nordeste.
Forma de consumo	In natura, doces e geleias.	In natura, sucos, sorvetes, geleias, licores e molhos salgados.
Climatério	Climatérica	Não Climatérica

Tabela 2. Frutas. Fonte: Autor, 2017.

3 METODOLOGIA

A pesquisa do presente estudo tem como finalidade ser exploratória, sendo classificada como qualitativa. Esse tipo de pesquisa tem como objetivo principal o aprimoramento de ideias através de elaboração de suposições de aplicações e sua posterior análise qualitativa do objeto foco da pesquisa. A metodologia de desenvolvimento de produtos aplicada leva em consideração a escolha de critérios para seleção dos produtos.

Para o alcance do objetivo do trabalho, em que se propõe o desenvolvimento de sobremesas contemporâneas baseada nos produtos regionais presentes na biodiversidade brasileira e dos saberes e fazeres culinários catarinenses realizou-se uma revisão de literatura e a utilização da metodologia de desenvolvimento de produtos.

O Processo de Desenvolvimento de Produtos (PDP) busca definir um conjunto de ações para analisar as necessidades do mercado, as possibilidades, as restrições tecnológicas e as estratégias competitivas, chegando às especificações de um produto e de seu processo de produção (FARIA *et al.*, 2008). A metodologia proposta foi dividida nas seguintes fases:

- Fase 0 – Avaliação de conceito: definir quais frutas e sabores tradicionais de Santa Catarina seriam abordados, técnicas e processos contemporâneos, bem como as características básicas das sobremesas.
- Fase 1 – Planejamento e especificação: foram definidos os produtos, modos de apresentação em função das diferentes técnicas aplicadas, saberes e fazeres que possuam registro cultural, disponibilidade dos ingredientes conforme sazonalidade, utilização de espessantes e gelificantes na gastronomia molecular, além de determinar a viabilidade do desenvolvimento.
- Fase 2 – Desenvolvimento: as sobremesas propostas foram desenvolvidas levando em consideração os critérios pré-estabelecidos na fase 1.
- Fase 3 – Teste e avaliação: neste momento foi realizado o preparo e a avaliação sensorial dos produtos pela autora, tendo como objetivo verificar durante as etapas de produção as dificuldades, viabilidade de produção comercial e a aplicabilidade gastronômica.

A maioria dos ingredientes utilizados neste trabalho foram adquiridos de pequenos produtores orgânicos do Sul de Santa Catarina ou coletados em diferentes espaços do estado, caracterizados como Bioma de Mata Atlântica e coletadas pela autora.

4 RESULTADOS

Na revisão bibliográfica foi constatada a origem da confeitaria brasileira, bem como sua contemporaneidade, a utilização de hidrocolóides e de processos de produção contemporâneos como o *sous vide* e o vácuo, além da descrição dos sabores tradicionais do estado de Santa Catarina e das frutas brasileiras escolhidas.

Durante o mês de novembro de 2017 foi desenvolvido nos laboratórios do Campus IFSC – Florianópolis – Continente, quatro sobremesas contemporâneas tendo por base os sabores tradicionais de Santa Catarina escolhidos e duas frutas típicas brasileiras. Como base para as produções desenvolvidas foram usados critérios específicos.

Os critérios estabelecidos tiveram como base:

1 - Saberes e fazeres tradicionais de Santa Catarina com registro cultural - dois dos sabores (bijajica e pinhão) e uma das frutas (pitanga) escolhidos estão listados na Arca do Gosto, além dos outros ingredientes serem descritos em livros e trabalhos científicos como tradicionais.

De acordo com Krause e Bahls (2013, p.443),

a preservação de diversas matérias-primas e diferentes métodos de preparos é um incentivo direto à biodiversidade. Produções tradicionais fomentam a produção artesanal de alimentos, combatendo a industrialização e a massificação de nossa dieta, pois a padronização oferecida pelo *fast food* pode homogeneizar os alimentos a ponto de uma completa extinção de diversas espécies e aspectos culturais gastronômicos.

2 - Sazonalidade - A escolha das frutas selecionadas ocorreu devido ao tempo possível de execução da pesquisa, por haver disponibilidade de colheita e por estarem em sua época de safra, de acordo com a tabela 3. Optou-se pela utilização do pinhão no formato de paçoca, pois já é comercialmente vendido congelado, o que não acontece com as frutas, por exemplo.

Além disso, o potencial econômico de comercialização da jabuticaba é grande, em função das características sensoriais para consumo conforme Vieites *et al.* (2011). É uma fruta que tem despertado grande interesse entre os produtores rurais devido a sua alta produtividade, rusticidade e aproveitamento de seus frutos nas mais diversas formas. Apesar do elevado potencial de comercialização da jabuticaba, a utilização desse fruto pela indústria de alimentos é ainda escassa de acordo com Sanches *et al.* (2015), o que ocorre da mesma forma com a pitanga, já que sua principal forma de comercialização é através da polpa congelada (VIZZOTTO, 2006).

A elaboração de uma tabela de frutas de Santa Catarina deu-se devido à falta de informação e divulgação deste tipo de dado incluso em um único documento, além de

que as frutas selecionadas foram escolhidas conforme o conhecimento e contato ao longo da vida da autora e pela maioria ser objeto de pesquisa pelo Núcleo de Estudos da Gastronomia do IFSC.

Tabela 3 - Frutas de SC

Calendário das frutas de Santa Catarina	
Tipos	Época de maturação
Acerola	Dezembro a Fevereiro
Araçá	Janeiro a Março
Butiá	Novembro a Abril
Cereja do mato	Novembro a Janeiro
Goiaba serrana	Janeiro a Março
Grumixama	Dezembro e Janeiro
Jaboticaba	Outubro e Novembro
Limão galego	Março a Agosto
Pitanga	Outubro a Janeiro
Uvaia	Setembro a Fevereiro

Tabela 3. Frutas de SC. Fonte: Adaptado de Lorenzi, 2015.

Krause e Bahls (2013, p.440) citam que

usar esses alimentos dentro de seu período sazonal na elaboração de cardápios oferece ao restaurador uma opção de variações de ingredientes conforme as estações climáticas. Além disso, a qualidade de uma preparação consumida dentro do seu período natural de disponibilidade dos seus ingredientes é, segundo McGee (1984), superior à daquela produzida no decorrer do ano todo.

3 - Modo de apresentação - todas as sobremesas foram empratadas baseadas no estilo contemporâneo da confeitaria, oferecendo uma nova apresentação, principalmente, aquelas preparações consideradas tradicionais como a bijajica e a consertada.

Foram seguidos alguns critérios para o empratamento, sendo o tema principal como destaque no prato, seus componentes complementares como reduções e coulis, decorações tais como flores comestíveis, crocância, tendo como objetivo fornecer contraste de texturas e componentes adicionais como sorvete e frutas. Os ingredientes podem combinar por harmonização ou por contraste, certificando-se que exista um equilíbrio entre os componentes e não competição de sabores entre eles.

4 - Utilização de hidrocolóides e processos contemporâneos - os hidrocolóides foram selecionados de acordo com suas propriedades funcionais desejadas nos

alimentos e foram priorizados os processos que contribuíram para melhorar as características sensoriais das frutas utilizadas.

Segue abaixo a descrição das técnicas utilizadas para a produção das sobremesas, bem como a percepção sensorial das mesmas.

4.1 Sobremesa 1: “Dona Bijajica”

A primeira sobremesa intitulada como “Dona Bijajica” consiste em: bijajica do litoral com sorvete de melado com gengibre, coulis de jabuticaba e farofa doce de pinhão, conforme consta na figura 1b. Os ingredientes destacados neste trabalho que foram utilizados são a bijajica, o melado, a jabuticaba, o pinhão e o amendoim.



Figura 1a. Bijajica do litoral. Fonte: Autor, 2017.



Figura 1b. Dona Bijajica. Fonte: Autor, 2017.

A bijajica preparada neste trabalho consiste na produção típica do litoral catarinense conforme consta na figura 1a, uma vez que há outra preparação no estado de Santa Catarina com o mesmo nome, sendo que esta última é uma rosquinha de polvilho frita e muito conhecida na Serra Catarinense. O intuito de utilizar a bijajica do litoral é para disseminar sua história e seu modo de preparo, em especial a valorização de processos indígenas.

A origem indígena da bijajica do litoral é revelada pelas matérias-primas essenciais que compõem sua receita: a mandioca e o amendoim, sendo que estes ingredientes eram muito utilizados pelos povos guaranis no litoral catarinense (SLOW FOOD, 2014). A contribuição europeia para a receita se dá através do molde dado à produção, das especiarias utilizadas e, provavelmente, a inclusão do açúcar.

Seu olhar contemporâneo ocorreu através de uma nova forma de empratamento da bijajica, na qual se adicionou melado para trazer umidade ao bolo e conseguir obter o formato desejado no cortador utilizado para o empratamento. Utilizou-se também a embaladora a vácuo Selovac 200 B para a jabuticaba e, após alguns testes, para obter o resultado desejado, escolheu-se o programa 3 da máquina, sendo que a mesma possui 9

programas, com 40 segundos de vácuo, tempo de selagem: 1,7 segundos e cap. da bomba Busch de vácuo: 25 m³/h.

Após esse procedimento, utilizou-se o *sous vide* na fruta, sendo que a jabuticaba manteve-se inteira após o processo, enaltecendo ainda mais o brilho, sabor e aroma da fruta. Como afirma Ramos (2004), no sistema *sous vide*, a água não interage quimicamente com o alimento, ou seja, os sabores e nutrientes do alimento permanecem. Além de proporcionar uma textura diferenciada ao alimento e a segurança alimentar no processo.

Por fim, empregou-se o hidrocolóide xantana no coulis de jabuticaba para obter a consistência desejada e, devido a isso, não houve a perda de nenhum atributo sensorial da fruta, em função do método de cocção contemporâneo utilizado, *sous vide*. Optou-se por usar 0,5% de xantana sobre a quantidade de suco de jabuticaba obtido, uma vez que a utilização de 1% deixou o coulis muito espesso. Além disso, houve, também, o cuidado com a utilização do mixer, batendo vagarosamente para não produzir muitas bolhas de ar indesejadas.

Após todas as técnicas aplicadas e produções feitas, realizou-se a degustação da sobremesa. Constatou-se um equilíbrio entre os sabores presentes na sobremesa. A adição do melado trouxe a umidade que faltava à bijajica, a crocância estava presente no amendoim, tanto inserido no bolo como na farofa doce de pinhão, o coulis de jabuticaba e o sorvete de melado com gengibre trouxeram a refrescância precisa para complementar a sobremesa.

As fichas técnicas de produção (tabelas 4, 5, 6 e 7) demonstram os procedimentos e métodos de cocção utilizados na elaboração da sobremesa.

Tabela 4 - Produção da Bijajica do litoral catarinense

Nome do Produto: Bijajica do litoral catarinense		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Mandioca (limpa)	515	g
Amendoim vermelho cru	390	g
Açúcar mascavo	195	g
Sal	1	pitada
Canela em pó	1	pitada
TOTAL	1100	g

Modo de preparo:

1. Passe a mandioca no processador. Despeje a mandioca em um pano de algodão e esprema para retirar o líquido, fazer isso aos poucos. Reserve.
2. Passe o amendoim no processador.
3. Misture todos os ingredientes.
4. Coloque a massa, sem apertar, na parte de cima de uma cuscuzeira ou em uma panela de vapor, forrada com pano de algodão.
5. Cubra com as pontas do pano, feche a panela e cozinhe por meia hora.
6. Desenforme quando o bolo estiver morno.

Tabela 4. Ficha de produção: Bijajica. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 5 – Produção do Sorvete de melado com gengibre

Nome do Produto: Sorvete de melado com gengibre		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Melado	60	ml
Leite	240	ml
Crema de leite	60	g
Gengibre	15	g
Glucose de milho	20	g
Leite em pó	12	g
Gemas	2	unid
TOTAL	447	G

Modo de preparo:

1. Descasque o gengibre com uma colher e pique em fatias finas. Reserve.
2. Em uma panela, junte o leite e o crema de leite e leve ao fogo. Antes de levantar fervura, desligue o fogo.
3. Acrescente o gengibre ao leite aquecido e deixe em infusão por 15 minutos.
4. Coe o leite com gengibre e adicione a glucose e o melado. Leve ao fogo para a glucose derreter, mexendo de vez em quando.
5. Despeje o líquido sobre as gemas, mexendo com um fouet. Retorne ao fogo até atingir 84°C.
6. Quando esfriar, bata no mixer e leve para a sorveteira até congelar.

Tabela 5. Ficha de produção: Sorvete de melado com gengibre. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 6 – Produção do Coulis de jabuticaba

Nome do Produto: Coulis de jabuticaba		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Passo 1:		
Jabuticaba <i>in natura</i>	200	g
Licor de jabuticaba	40	ml
Xarope simples	50	ml
Passo 2:		
“Suco” da jabuticaba	80	ml
Xantana	0,4	g
TOTAL	370,4	G

Modo de preparo:

- Passo 1:** 1. Coloque todos os ingredientes no saco plástico específico para usar com a embaladora a vácuo.
2. Leve para a embaladora a vácuo e dê o vácuo por 40 segundos.
 3. Leve para a geladeira e deixe por 24 horas.
 4. Coloque a jabuticaba no *sous vide* a 83°C por 30 minutos.
 5. Quando esfriar, abra o saco plástico, esprema a jabuticaba, com o auxílio de uma colher, em uma peneira. Guarde as cascas.

- Passo 2:** 1. Adicione a xantana no “suco” da jabuticaba extraído e bata com o mixer, aos poucos, até obter uma mistura homogênea.

Tabela 6. Ficha de produção: Coulis de jabuticaba. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 7 – Produção da Farofa doce de pinhão

Nome do Produto: Farofa doce de pinhão		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Paçoca de pinhão	230	g
Amendoim	200	g
Açúcar mascavo	200	g
Fubá	200	g
TOTAL	830	g

Modo de preparo:

1. Torre o amendoim no forno e retire a casca.
2. Junte todos os ingredientes e leve ao processador até a mistura ficar homogênea.

Tabela 7. Ficha de produção: Farofa doce de pinhão. Fonte: Autor, 2017.

4.2 Sobremesa 2: “Desconcertante”

A segunda sobremesa intitulada como “Desconcertante” consiste em uma farofa doce de farinha de mandioca, esferificação da consertada, melado e redução de café, conforme consta na figura 2. Os ingredientes destacados neste trabalho que foram utilizados são a mandioca (na forma de beiju quebrado), melado e o café, em seu tipo tradicional e como consertada.



Figura 2. Desconcertante. Fonte: Autor, 2017.

O nome da consertada origina-se do café passado, que restava no bule em cima do fogão a lenha, e para aproveitar a sobra, adicionava-se a cachaça e especiarias, resultando-se assim em uma bebida “consertada”, para ser oferecida às visitas. O tempo de cozimento também é essencial para definir o sabor. Além disso, a consertada é considerada patrimônio imaterial da cidade de Bombinhas/SC, conforme a lei municipal nº 1318/2013.

A utilização do beiju nesta produção remete à herança indígena, bem como à tradição dos descendentes dos açorianos de consumirem esse alimento enquanto tomavam café, muitas vezes acompanhado de melado.

Seu olhar contemporâneo deu-se através de um empratamento contemporâneo da consertada e a utilização de hidrocolóides, como o alginato e o cálcio, para realizar a esferificação inversa da consertada. Priorizou-se o uso da esferificação inversa pela consertada ser o componente principal do prato, além de que o melado foi adicionado depois do primeiro teste para trazer o adocicado que faltava ao prato. A utilização do beiju deu-se por ser constituído de um ingrediente considerado tradicional neste trabalho e por já estar pronto para consumo, precisando somente quebrar em pedaços com um pilão pequeno. A redução de café foi aplicada ao prato com o auxílio de um pincel.

Após todas as técnicas aplicadas e produções feitas, realizou-se a degustação da sobremesa. Constatou-se que o sabor do café foi enaltecido com a junção da redução do café e da consertada, sendo o sabor da cachaça e das especiarias sentidas ao fundo, o beiju trouxe a crocância e o melado trouxe um sabor doce ao fundo. Quando decomposto a esfera da consertada, a mesma trouxe umidade para o beiju, não deixando a sensação de falta de um componente úmido na sobremesa. Além de que a esfera traz uma nova sensação de consumo ao degustador, onde o mesmo não espera sair um líquido de dentro da esferificação.

As fichas técnicas de produção (tabelas 8 e 9) demonstram os procedimentos e métodos de cocção utilizados na elaboração da sobremesa.

Tabela 8 - Produção da Consertada

Nome do Produto: Consertada		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE

Café forte passado	500	ml
Cachaça	250	ml
Açúcar mascavo	50	g
Gengibre	20	g
Cravo	4	unid
Canela em pau	2	unid
TOTAL	820	g
<p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descasque o gengibre e corte em fatias finas. 2. Em uma panela, junte a cachaça, o açúcar mascavo, o gengibre, o cravo e a canela e leve ao fogo por 10 minutos. 3. Deixe em infusão por 24 horas. 4. Adicione o café na cachaça e leve ao fogo. Quando levantar fervura, desligue. 		

Tabela 8. Ficha de produção: Consertada. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 9 – Produção da Redução de café

Nome do Produto: Redução de café		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Café forte passado	250	ml
Xarope simples	100	ml
TOTAL	350	ml
<p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela, junte todos os ingredientes e leve ao fogo por 10 minutos. 		

Tabela 9. Ficha de produção: Redução de café. Fonte: Autor, 2017.

4.3 Sobremesa 3: “Refrescância”

A terceira sobremesa intitulada como “Refrescância” consiste em uma sopa de jabuticaba “in natura” com crocante de mandioca e casca de jabuticaba desidratada, flores campestres e pérolas de sagu de jabuticaba, conforme consta na figura 3. Os ingredientes destacados neste trabalho que foram utilizados são a jabuticaba, tanto a polpa como a casca na forma desidratada, e a mandioca.



Figura 3. Refrescância, Fonte: Autor, 2017.

A escolha pela utilização da jabuticaba coroada foi devido à sua doçura, em comparação com as demais variedades testadas. A jabuticaba utilizada teve o seu teor de sólidos solúveis determinado com auxílio de um refratômetro manual, obtendo um resultado de 13° Brix, que representa uma fruta em estado ótimo de maturação de acordo com os dados obtidos de Coletti (2012).

Para a extração do suco de jabuticaba, utilizou-se a centrífuga de frutas, sendo esta a melhor técnica para a fruta selecionada, obtendo-se um suco com baixo amargor. Optou-se por utilizar 0,5% de xantana sobre a quantidade de suco de jabuticaba obtido para atingir a consistência desejada e houve, também, o cuidado com a utilização do mixer, batendo vagarosamente para não produzir muitas bolhas de ar indesejadas.

Utilizou-se as cascas resultantes da jabuticaba, após a extração do seu “suco” obtido após o processo do *sous vide*, foi realizada sua desidratação por 3 horas e 23 minutos no desidratador, servindo assim para ser usada na confecção do crocante de mandioca. Após realizar um teste com o crocante de mandioca e jabuticaba, foi constatada a falta de um item doce na sua preparação. Por isso, para obter a forma e crocância desejada, utilizou-se a glucose de milho, uma vez que o isomalte não teve o mesmo comportamento e sendo descartada a sua utilização.

As pérolas de sagu foram cozidas no método tradicional (fogão) juntamente com o “suco” de jabuticaba com xarope e licor de jabuticaba obtido com a utilização do vácuo e do *sous vide*. A utilização do sagu deu-se por ser constituído de um ingrediente considerado tradicional neste trabalho (mandioca) e preparado com a jabuticaba para obter a coloração e o sabor da mesma. Já o licor de jabuticaba utilizado é de produção de Ana Arcaro Bez Batti e obtido conforme os saberes tradicionais da mesma.

Após todas as técnicas aplicadas e produções feitas, realizou-se a degustação da sobremesa. Constatou-se um equilíbrio entre os sabores presentes na sobremesa, sendo a sopa de jabuticaba considerada muito refrescante e leve, ideal para um cardápio de

primavera, a crocância estava presente no crocante de mandioca com jabuticaba e as pérolas de sagu trazem uma maciez para completar a sobremesa.

As fichas técnicas de produção (tabelas 10 e 11) demonstram os procedimentos e métodos de cocção utilizados na elaboração da sobremesa.

Tabela 10 – Produção da Sopa de jabuticaba

Nome do Produto: Sopa de jabuticaba		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Jabuticaba <i>in natura</i>	425	g
Xantana	1,18	g
TOTAL	426,18	g
Modo de preparo: 1. Passe a jabuticaba em uma centrífuga de frutas. 2. Adicione a xantana no suco extraído da jabuticaba e bata com um mixer, aos poucos, até a mistura ficar homogênea.		

Tabela 10. Ficha de produção: Sopa de jabuticaba. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 11 – Produção do Crocante de mandioca com jabuticaba

Nome do Produto: Crocante de mandioca com jabuticaba		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Passo 1:		
Mandioca limpa	678	g
Água	367	ml
Casca de jabuticaba desidratada	7	unid
Passo 2:		
Mandioca desidratada	10	g
Glucose de milho	20	g
Flores silvestres	2	unid
TOTAL	1075	g
Modo de preparo: <u>Passo 1:</u> 1. Passe a mandioca no processador. 2. Em uma panela, junte a mandioca ralada e a água. Leve ao fogo, mexendo sempre, até que a mandioca solte a goma. Desligue o fogo. 3. Espalhe a mandioca em um <i>silpat</i> com o auxílio de uma espátula. 4. Acrescente a casca de jabuticaba picada sobre a mandioca. 5. Leve para o desidratador, a 60°C por 12 horas, para secar. <u>Passo 2:</u> 1. Espalhe a glucose no <i>silpat</i> com o auxílio de uma espátula e acrescente a mandioca desidratada em pedaços irregulares 2. Leve ao forno a 175°C até a mandioca ficar dourada. 3. Quando esfriar, acrescente as flores em pedaços.		

Tabela 11. Ficha de produção: Crocante de mandioca com jabuticaba. Fonte: Autor, 2017.

4.4 Sobremesa 4: “Manezinha”

A última sobremesa intitulada como “Manezinha” consiste em um bolo de milho com gellée de pitanga, quenelle de coalhada, farofa doce de pinhão, crocante de amendoim, coulis de limão galego e flores campestres (capuchinha e flor de sarraceno), conforme consta na figura 4. Os ingredientes destacados neste produto foram a pitanga, o pinhão, o milho e o amendoim.



Figura 4. Manezinha. Fonte: Autor, 2017.

A pitanga utilizada para a sobremesa possuía 9° Brix, sendo que o teor de sólidos solúveis foi determinado com auxílio de um refratômetro manual portátil e os resultados expressos em °Brix. De acordo com Sanches (2017), os sólidos solúveis designados como °Brix tem tendência a aumento com o avanço do amadurecimento do fruto. Assim, a manutenção no teor de sólidos solúveis é fundamental para o controle da maturação dos frutos no intuito de retardar o processo de senescência. Desta forma, o resultado encontrado neste trabalho corrobora com Pio *et al.* (2005, *apud* DONADIO *et al.*, 2002) em que afirma que os frutos maduros de pitangueira possuem, em média, de 8,3 a 11,6 °Brix.

Utilizou-se a embaladora a vácuo Selovac 200 B para a pitanga e, após alguns testes, para obter o resultado desejado, escolheu-se o programa 3 da máquina, sendo que a mesma possui 9 programas, com 40 segundos de vácuo, tempo de selagem: 1,7 segundos e cap. da bomba Busch de vácuo: 25 m³/h. Após esse procedimento, fez-se o uso do *sous vide* na pitanga, sendo que a fruta manteve-se inteira após o processo, enaltecendo ainda mais o brilho, sabor e aroma da fruta. Houve o emprego do hidrocolóide ágar para a obtenção do gellée, sendo utilizado 1% para obter a consistência desejada.

A escolha pelo bolo de milho ocorreu por ser uma produção tradicional de Florianópolis, um dos doces mais consumidos pelos descendentes dos açorianos. O milho, de origem indígena, era cultivado em todos os pontos do município de

Florianópolis (Desterro) nas suas três espécies conhecidas – o pipoca (miudinho), o roxo, o amarelo grande ou vermelho grande de acordo com Müller (2012).

Já a coalhada foi utilizada para valorizar e disseminar sua técnica e produto, visto que sua produção advém de pequenos produtores.

Após todas as técnicas aplicadas e produções feitas, realizou-se a degustação da sobremesa. Constatou-se um equilíbrio entre os sabores presentes na sobremesa, o bolo de milho e o gellée de pitanga se complementam, sendo que a pitanga aparece bem ao fundo, a crocância estava presente no amendoim, tanto inserido no crocante como na farofa doce de pinhão, o coulis de limão galego trouxe uma leve acidez e a quenelle de coalhada trouxe a refrescância para complementar a sobremesa.

As fichas técnicas de produção (tabelas 12, 13, 14, 15 e 16) demonstram os procedimentos e métodos de cocção utilizados na elaboração da sobremesa.

Tabela 12 – Produção do Gellée de pitanga

Nome do Produto: Gellée de pitanga		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Passo 1: Pitanga <i>in natura</i>	285	g
Xarope simples	70	ml
Passo 2: “Suco” da pitanga 1	50	ml
“Suco” da pitanga 2	120	ml
Ágar	2	g
TOTAL	527	g
<p>Modo de preparo:</p> <p>Passo 1: 1. Coloque todos os ingredientes no saco plástico específico para usar com a embaladora a vácuo. 2. Leve para a embaladora a vácuo e dê o vácuo por 40 segundos. 3. Leve para a geladeira e deixe por 24 horas. 4. Coloque a pitanga no <i>sous vide</i> a 83°C por 30 minutos. 5. Quando esfriar, abra o saco plástico, esprema a pitanga, com o auxílio de uma colher, em uma peneira.</p> <p>Passo 2: 1. Em uma panela, adicione o “suco” de pitanga 1 e leve ao fogo. 2. Quando levantar fervura, retire do fogo, acrescente o ágar mexendo com um foet. Retorne ao fogo por 15 segundos. 3. Retire o líquido do fogo e despeje sobre o “suco” de pitanga 2, mexendo com um foet. 4. Coloque nas forminhas desejadas e leve para geladeira.</p>		

Tabela 12. Ficha de produção: Gellée de pitanga. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 13 – Produção do Bolo de milho

Nome do Produto: Bolo de milho		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Milho em conserva (com água)	300	g
Óleo de soja	215	g
Açúcar	200	g
Fubá	150	g
Ovos	150	g
Farinha de trigo	40	g
Coco ralado	20	g
Fermento químico	25	g
TOTAL	1100	g

Modo de preparo:

1. Bata o milho, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos a farinha de trigo no liquidificador.
2. Coloque a massa em uma vasilha e acrescente o coco ralado e o fermento químico.
3. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
4. Leve para assar em forno pré-aquecido a 165°C de 30 a 40 minutos.

Tabela 13. Ficha de produção: Bolo de milho. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 14 – Produção do Coulis de limão galego

Nome do Produto: Coulis de limão galego		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Limão galego	2	unid
Xarope simples	200	ml
TOTAL	400	g

Modo de preparo:

1. Retire o suco dos limões e coe.
2. Em uma panela, junte o suco e o xarope.
3. Leve ao fogo até obter a consistência desejada.

Tabela 14. Ficha de produção: Coulis de limão galego. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 15 – Produção do Crocante de amendoim

Nome do Produto: Crocante de amendoim		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Amendoim	100	g
Açúcar	150	g
TOTAL	250	g

Modo de preparo:

1. Torre o amendoim no forno e retire a casca. Reserve.
2. Em uma panela, adicione o açúcar e leve ao fogo.
3. Quando o açúcar caramelizar, adicione o amendoim e mexa para incorporar os ingredientes.
4. Desligue o fogo e espalhe o amendoim em um *silpat*.
5. Quando esfriar, quebre o crocante de amendoim no tamanho desejado.

Tabela 15. Ficha de produção: Crocante de amendoim. Fonte: Autor, 2017.

Tabela 16 – Produção da Farofa doce de pinhão

Nome do Produto: Farofa doce de pinhão		
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE
Paçoca de pinhão	230	g
Amendoim	200	g
Açúcar mascavo	200	g
Fubá	200	g
TOTAL	830	g

Modo de preparo:

1. Torre o amendoim no forno e retire a casca.
2. Junte todos os ingredientes e leve ao processador até a mistura ficar homogênea.

Tabela 16. Ficha de produção: Farofa doce de pinhão. Fonte: Autor, 2017.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho teve como principal objetivo a valorização dos atributos sensoriais dos produtos regionais presentes na biodiversidade brasileira e dos saberes e fazeres culinários catarinenses, utilizando técnicas de preparo contemporâneas que ampliem o desenvolvimento de sobremesas no ambiente de restauração. O objetivo foi alcançado devido à utilização da metodologia de Processo de Desenvolvimento de Produto, que permite a criação de critérios específicos para a elaboração das sobremesas desenvolvidas, bem como a utilização dos processos e ingredientes contemporâneos empregados.

O poder que a gastronomia possui em manter vivo o patrimônio cultural é um dos aspectos de sua sustentabilidade, sendo que sua função torna-se mais do que simplesmente nutrir o ser humano. Além disso, elaborar um cardápio com ingredientes locais e sazonais é estar conectado, não somente com as novas tendências gastronômicas, mas também com um método racional e sensível de usar os recursos disponíveis pela natureza.

A diminuição da utilização de ingredientes locais na gastronomia tradicional ou no desenvolvimento de novas receitas pode levar ao desaparecimento de um ingrediente pelo seu desuso e a padronização de uma cultura gastronômica local (AMARAL, 2016).

As sobremesas contemporâneas desenvolvidas “Dona Bijajica, Desconcertante, Refrescância e Manezinha” afirmam a possibilidade de utilizar os saberes e fazeres tradicionais de Santa Catarina mesclando com as frutas típicas brasileiras em diferentes produções gastronômicas e mostram que as técnicas de cozinha contemporâneas podem valorizar ingredientes locais com pouco uso na cozinha.

Como sugestões para futuras pesquisas indicam-se a possibilidade de utilização de outras frutas típicas brasileiras e de outras estações do ano, levantamento do custo de produção das sobremesas, bem como seu preço de venda, a utilização de outros hidrocolóides e ampliação da apropriação gastronômica de outros saberes e fazeres tradicionais.

REFERÊNCIAS

A INVENÇÃO da ostra: receitas de Floripa. Palhoça: Ed. Unisul, 2009.

ALIJA, Josean, TALENS, Clara. **New concept of desserts with no added sugar.** Tradução de Érika Arcaro Bez Batti. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Spain, v. 1, p. 116-122, 2012.

AMARAL, Fabiana M. **Desenvolvimento de produções gastronômicas salgadas com gila (*Cucurbita ficifolia*):** uma alternativa para valorização e promoção do produto local. *Turismo, gastronomia e desenvolvimento na região das Missões – Brasil*, Santo Ângelo, v. 1, p. 203-220, 2016.

ARCA do gosto. *Slow Food*, [s.l.], jul. 2007. Seção Arca do Gosto. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>>. Acesso em: 22 set. 2017.

BALDWIN, Douglas E. **Sous vide cooking:** A review. Tradução de Érika Arcaro Bez Batti. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, United States, v. 1, p. 15-30, 2012.

BIJAJICA. *Slow Food*, [s.l.], jun. 2014. Seção Arca do Gosto. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/762-bijajica>>. Acesso em: 22 set. 2017.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitaria:** texturas e sabores. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

COLETTI, Luana Y. **Curva de maturação de frutos e potencial germinativo de sementes de jaboticaba ‘Sabará’ (*Myrciaria jaboticaba* Berg).** 2012. 60 f. Dissertação (mestrado em Ciências), Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2012.

CORADIN, Lidio, SIMINSKI, Alexandre, REIS, Ademir. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial:** plantas para o futuro – Região Sul. Ministério do Meio Ambiente, Brasília, 2011. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf2008_dcbio/ebooks/regiao_sul/Regiao_Sul.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2017.

CUNHA, Agnes D. de M. *et al.* **Releitura de sobremesa: do clássico para o contemporâneo.** Famesp, [s.l.], 2014. Disponível em: <http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp_agnes_damaris_de_melo_cunha.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2017.

FARIA, Adriana F. *et al.* **Processo de desenvolvimento de novos produtos: uma experiência didática.** Abepro, Rio de Janeiro, out. 2008. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2008_TN_STP_073_521_12155.pdf>. Acesso em: 07 ago. 2017.

FARIAS, Luiz. **Confeitaria Nacional: conceitos - receitas - tendências.** São Paulo: Lm, 2011.

FARIAS, Luiz. **Padaria Brasil: o modelo da padaria e confeitaria brasileira.** Tradução de Lucimara S. Braga Muniz, Esther Jiménez Vives; Revisão de Israel Eusébio Lopez. São Paulo: LMA Editora, 2013.

FERREIRA, Paola B. **O doce brasileiro como identidade cultural.** In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA, 2013. São Paulo. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2013. p. 01-389.

FERREIRA, Márcia C., DIAS, Marília. **Consertada, pratimônio imaterial bombinense.** Fundação municipal de cultura de Bombinhas/SC, Bombinhas, 2017. Disponível em: <<http://www.culturabombinhas.com.br/p/consertada.html>>. Acesso em: 10 dez. 2017.

FORTALEZA do pinhão da serra catarinense. Slow Food, [s.l.], jul. 2008. Seção Arca do Gosto. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/231-fortaleza-do-pinhao-da-serra-catarinense>>. Acesso em: 22 set. 2017.

FRUTOS e flores. Jaboticabeira, [s.l.], 2017. Disponível em: <<http://www.jaboticabeira.com.br/>>. Acesso em: 22 set. 2017.

GIL, Antonio C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

G1 PA. **Encontro da Unesco abre inscrições para workshop sobre gastronomia e biodiversidade.** G1, Belém, out. 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pa/para/noticia/encontro-da-unesco-abre-inscricoes-para-workshop-sobre-gastronomia-e-biodiversidade.ghtml>>. Acesso em: 06 nov. 2017.

HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

KRAUSE, Rodolfo W., BAHLS, Álvaro A. D. S. M. **Orientações gerais para uma gastronomia sustentável.** Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica, Balneário Camboriú, v. 15, n. 3, p. 434-450, set/dez 2013.

LESNAU, Marcilene C. da S. **Influência portuguesa na doçaria brasileira.** 2004. 69 f. Monografia (Especialização), Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

- LORENZI, Harri. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas** (de consumo in natura). Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.
- MANTOVANI, Adelar. **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Coordenação de Rosa Lía Barbieri, Elisabeth Regina Tempel Stumpf. Brasília: Embrapa informação tecnológica, 2008.
- MEDEIROS, Dalila L. **Pesquisa sobre a técnica de sous vide**. 2009. 39 f. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos), Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
- MENEGALE, Alexandre. **Uma doce história do Brasil**. Sabor do Brasil, n. 13, p. 52-59, 2004.
- MEZAROBA, Maria E. de P. C. *et al.* **Predição da vida útil de filés de peito de frango resfriados embalados a vácuo e com atmosfera modificada em condições de armazenamento não isotérmico**. B.CEPPA, Curitiba, v. 33, n. 1, p. 79-86, jan./jun. 2015.
- MOURA, Joana I. M. G. de. **Desenvolvimento de metodologias para a aplicação de hidrocolóides a técnicas culinárias de vanguarda**. 2011. 154 f. Dissertação (mestrado em Ciências Gastronômicas), Faculdade de Ciência e Tecnologia, Lisboa, 2011.
- MÜLLER, Silvana G. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. Florianópolis, 2012. 288 p. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento.
- NAVARRO, Virginia *et al.* **Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further**. Tradução de Érika Arcaro Bez Batti. International Journal of Gastronomy and Food Science, Spain, v. 1, p. 37-45, 2012.
- NUNES, Priscila B. B., ZEGARRA, Makarenna D. C. C. P. **Sobremesas: de Portugal a Pernambuco**. Revista Sorveteria Confeitaria Brasileira, n. 223, p. 10-17, 2016.
- O GRANDE livro dos ingredientes: peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticínios, frutas, grãos, temperos. Tradução de Áurea Arata. São Paulo: Publifolha, 2011.
- ONU cria Dia da Gastronomia Sustentável. ONU BR, [s.l.], dez. 2016. Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/onu-cria-dia-da-gastronomia-sustentavel/>>. Acesso em: 06 nov. 2017.
- O TEMPO da farinha: Projeto Cantares e Fazeres - inventário do patrimônio imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis: Insular, 2014.
- PACHER, Andréia M. **O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina**. 2014. 131 f. Dissertação (mestrado em Turismo e Hotelaria), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2014.
- PEREIRA, Nereu do V. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense**. Florianópolis: Ed. Fundação Cultural Açoriana, 1993.

PIO, Rafael *et al.* **Características físico-químicas de frutos de pitangueira em função da altura de inserção na planta.** Revista Brasileira de Agrociência, Pelotas, v. 11, n. 1, p. 105-107, jan./mar. 2005.

PITANGA. Slow Food, [s.l.], out. 2016. Seção Arca do Gosto. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1133-pitanga>>. Acesso em: 22 set. 2017.

RAMOS, Ana E. A. **O sistema Sous Vide.** 2004. 25 f. Monografia (Especialização) - Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2004.

REGO, Antonio José de Souza. **Dicionário do doceiro brasileiro.** Coordenação de Raul Lody. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

RIGO, Neide. **Bijajica.** Estadão, [s.l.], 2017. Seção Paladar. Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br/receitas/bijajica,10000084499>>. Acesso em: 22 set. 2017.

ROCHA, Luciana N. F. de C. **Oh Sugar:** relatório técnico de revista gastronômica. João Pessoa: UFPB, 2015. 29 p.

SANCHES, Alex G. *et al.* **Qualidade e resistência pós-colheita de jabuticabas tratadas com ácido salicílico.** Acta Iguazu, Cascavel, v.4, n.4, p. 28-40, 2015.

SANCHES, Alex G. *et al.* **Tratamentos químicos na manutenção da qualidade pós-colheita em frutos de pitanga (*Eugenia uniflora* L.).** Nativa, Sinop, v. 5, n. 4, p. 257-262, jul./ago. 2017.

SANTOS, Carlos R. A. dos. **A alimentação e seu lugar na história:** os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCHELIGA, Paola B. F. **A doçaria paulista no início do século XX.** 2016. 71 f. Dissertação (mestrado em Educação, Arte e História da Cultura), Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2016.

SCHIOCHET, Flávia. **Confeitaria brasileira une Europa e ingredientes locais.** Gazeta do Povo, [s.l.], mai. 2016. Seção Bom Gourmet. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/confeitaria-brasileira-une-doces-europeus-e-ingredientes-locais/>>. Acesso em: 07 ago. 2017

SCHMITZ, Fabíola Z. **Substituição do amido de milho por goma xantana na preparação de cremes de pasteleiro:** impacto nas componentes de aroma e textura. 2014. 144 f. Dissertação (mestrado em Ciências Gastronômicas), Faculdade de Ciência e Tecnologia, Lisboa, 2014.

SCHMITZ, Fabíola Z. **Gastronomia Molecular.** Florianópolis, 2015. (Apostila de Gastronomia).

SEN, Miguel. **Luzes e sombras do reinado de Ferran Adrià.** Tradução de Sandra Trabucco Valenzuela. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SESC (MG). **Culinária mineira:** tradição e saúde. Belo Horizonte: SESC (MG), 2009.

SILVA, Adalúcia S. de O. **Memória em saberes e sabores culinários**. Coordenação de Miguel Arturo Chamorro Vergara. Ilhéus: Ed. da UESC, 2005.

SMERALDI, Roberto. **ONU cria Dia da Gastronomia Sustentável**. Estadão, [s.l.], dez. 2016. Paladar. Disponível em: <<http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,onu-cria-dia-da-gastronomia-sustentavel,10000093136>>. Acesso em: 06 nov. 2017.

SOUTHGATE, Alice N. N. **Sobremesas empratadas**. Florianópolis, 2015. (Apostila de Confeitaria Contemporânea).

TRAJANO, Ana L. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

UNITED Nations General Assembly invites UNESCO and FAO to promote sustainable gastronomy. Unesco, [s.l.], nov. 2016. Disponível em: <<https://en.unesco.org/news/united-nations-general-assembly-invites-unesco-and-fao-promote-sustainable-gastronomy?language=en>>. Acesso em: 08 nov. 2017.

UNITED NATIONS. Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015. Resolução n. 70, de 25 de setembro 2015. Disponível em: <<http://undocs.org/A/RES/70/1>>. Acesso em: 08 nov. 2017.

UNITED NATIONS. Resolution Sustainable Gastronomy Day. Resolução n. 71, de 22 de novembro 2016. Disponível em: <http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/C.2/71/L.28/Rev.1&referer=/english/&Lang=E>. Acesso em: 08 nov. 2017.

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.

VIEITES, Rogério L. *et al.* **Caracterização físico-química, bioquímica e funcional da jaboticaba armazenada sob diferentes temperaturas**. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 33, n. 2, p. 362-375, jun. 2011.

VIZZOTTO, Márcia. **Fitoquímicos em pitanga (*Eugenia uniflora* L.): seu potencial na prevenção e combate a doenças**. In: II Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul. Pelotas: Embrapa, 2006. p.29-34.

WING, Frank (Fotógrafo). **Pâtisserie: abordagem profissional**. Tradução de Beatriz Karan Guimarães; Coordenação de Tatiane dos Santos. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

ZAPPI, Lucrecia. **Mil-folhas: história ilustrada do doce**. São Paulo: Cosac Nayfy, 2010.

ZOTZ, Werner. **Sabores de Santa Catarina**. Florianópolis: Letras brasileiras, 2006.