



**COLEGIADO DO CURSO DE GASTRONOMIA
COORDENAÇÃO DA MONOGRAFIA**

ANDREA LUCIANA SILVA OLIVEIRA COUTO

**RELATÓRIO DE ELABORAÇÃO DA SOBREMESA PERRUQUE
MONDARINE - UMA RELEITURA DA DACQUOISE E A TANGERINA
COMO PROTAGONISTA DAS MEMÓRIAS AFETIVAS**

**ILHÉUS - BA
2019**



**COLEGIADO DO CURSO DE GASTRONOMIA
COORDENAÇÃO DA MONOGRAFIA**

ANDREA LUCIANA SILVA OLIVEIRA COUTO

**RELATÓRIO DE ELABORAÇÃO DA SOBREMESA PERRUQUE
MONDARINE - UMA RELEITURA DA DACQUOISE E A TANGERINA
COMO PROTAGONISTA DAS MEMÓRIAS AFETIVAS**

Relatório de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como parte de requisito para a obtenção de crédito para a disciplina Projeto Integrador – Inovação Gastronômica, do prof. André Cabral, sob a orientação da Profª Jéssica Ambrósio.

**ILHÉUS - BA
2019**

SUMÁRIO

1 - TEMA	4
2 - OBJETIVO GERAL	4
2.1 - Objetivos específicos	4
3 - JUSTIFICATIVA	4
4 - MÉTODOS E TÉCNICAS	5
4.1 – Ficha técnica	6
4.2 – Testes do Perruque Mondarine	7
4.2.1 - Teste 1	7
4.2.2 - Teste 2	9
5 - RECEITA E MODO DE PREPARO	11
6 – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	12
6.1 - Tangerina – mexerica	12
6.2 - Dacquoise	13
6.3 - Memórias afetivas	13
7 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	15
8 - REFERÊNCIAS	16

RELATÓRIO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

1- TEMA

Perruque Mondarine – uma releitura da sobremesa *Dacquoise* e a tangerina como protagonista das memórias afetivas.

2 - OBJETIVO GERAL

Apresentar a tangerina como protagonista da memória afetiva e parte preponderante na construção da sobremesa *Perruque Mondarine* por meio da releitura da sobremesa *Daquoise*.

2.1 - Objetivos específicos

- Apresentar as características da fruta tangerina e sua aplicação na confecção da sobremesa *Perruque Mondarine*.
- Apresentar as técnicas utilizadas na elaboração da sobremesa, sua receita e a importância dos ingredientes.
- Demonstrar a importância do uso das memórias afetivas na gastronomia.

3 - JUSTIFICATIVA

A escolha do tema deste relatório se justifica, pois, há grande relevância para a região em tentar resgatar a importância da fruta tangerina, especificamente, a variedade “Mexerica”, que era predominantemente comercializada nas feiras livres e nos mercados, cuja prevalência tem diminuído muito, chegando ao ponto de quase não encontrá-la, e tendo que substituí-la pela variedade denominada *Ponkan*, que segundo Donadio (1998) é popularmente chamada de “pocan”, que nada tem de significado histórico para a região cacaueira.

Era comum terem nas fazendas de cacau muitas plantações de árvores frutíferas como jaca, cajá, jambo e mexerica, que eram servidos in natura, como sucos, doces e que ajudavam não somente a adoçar a vida dos trabalhadores como também aumentar a sua renda com a venda destes frutos. A mexerica, em especial, com seu sabor marcante e único, doce e cítrico por natureza, remete à memória afetiva gastronômica, pois era sempre apreciada a caminho das roças de cacau, quando acompanhava a colheita, e esta era retirada do pé com a própria mão, cujos cheiros, texturas e sabores, compunham um quadro que ampliavam o paladar, típicos das memórias infantis que deixam marcas indelévels no ser humano.

Este trabalho se justifica, pois, busca fazer com que a tangerina assuma o protagonismo exercido em outra época, utilizando para tanto, a inspiração da confeitaria francesa como utilização da técnica, para compor uma sobremesa que mescla a sofisticação e a simplicidade de uma fruta que foi desprestigiada na região, resgatando seu passado histórico.

4 - MÉTODOS E TÉCNICAS

Para fazer essa sobremesa, serão utilizadas técnicas da confeitaria francesa, para o preparo da massa *Dacquoise*, que é uma técnica do merengue francês e que inclui aerar a massa, sendo finalizada com a cocção a uma temperatura específica. No creme de tangerina que compõe o prato, será utilizado o método para emulsificar naturalmente, ou seja, a junção do doce com o cítrico da casca da tangerina para obter a consistência ideal. Para a decoração, será preparada uma escultura, utilizando-se a técnica de caramelo com o isomalte, finalizando o prato.

Será utilizada a pesquisa qualitativa, realizada pelo método de pesquisa bibliográfica, onde procurará buscar os fundamentos e os pressupostos teóricos de significativa importância dos livros, artigos científicos, dissertações e teses, indexados em bases da Scielo, Google Acadêmico, dentre outros.

4.1 – Ficha técnica

FICHA TÉCNICA			
PRATO	PERRUQUE MONDARINE		
CLASSIFICAÇÃO	DOCE		
TAMANHO DA RECEITA - PORÇÕES	10		
TAMANHO DA PORÇÃO - GRAMAS	50		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
CLARA DE OVO	300	G	
FARINHA DE AMÊNDOAS	230	G	PENEIRADA
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	250	G	PENEIRADO
AÇÚCAR CRISTAL	100	G	
CONHAQUE	5	ML	
LEITE CONDENSADO	395	G	
CREME DE LEITE	200	G	
SUCO DE TANGERINA	300	ML	
CASCA DE TANGERINA	10	G	RASPAS
TANGERINA	1	UNIDADE	IN NATURA
ISOMALTE	100	G	DERRETIDO
FLORES COMESTÍVEIS	2	UNIDADE	

4.2 – Testes do Perruque Mondarine

4.2.1 - Teste 1

Foi realizado o Teste 1 no dia 17 de setembro, onde foi executado pela primeira vez a sobremesa no ambiente controlado, qual seja a cozinha da faculdade, para testar o tempo de preparo e a composição dos ingredientes. O creme de tangerina ficou com a consistência um pouco mole devido o tempo, e por conta desse acontecimento teve que ser introduzida a gelatina sem sabor para ganhar consistência. No sabor foi introduzido o ácido cítrico, deixando um sabor muito forte. A massa ficou ótima porem a cocção passou um pouco do tempo. Na parte da decoração foi usado o Isomalte para fazer a escultura e o resultado ficou ótimo.

Mise en Place massa Dacquoise

(açúcar, clara ovo, farinha amêndoa)



Mise en Place massa Dacquoise

(açúcar, merengue, farinha amêndoa)



Massa pronta da Dacquoise descansando (pronta para ir ao forno)



Dacquoise finalizado



Mise en Place Creme de tangerina



Creme de tangerina finalizado



Perruque Mondarine finalizado (teste 1)



4.2.2 - Teste 2

Foi realizado o Teste 2 no dia 29 de outubro, onde foi executado mais uma vez a sobremesa na cozinha da faculdade. Dessa vez foi realizado com sucesso a massa Dacquoise, o creme de tangerina ficou muito saboroso, não houve necessidade de colocar a gelatina, porém, devido ao tempo muito quente, necessitou melhorar a consistência. Na parte da decoração foi usado o Isomalte com a cor transparente para fazer a escultura e o resultado ficou ótimo.

Mise en Place massa Dacquoise

(açúcar, clara ovo, farinha amêndoa)



Mise en Place massa Dacquoise

(açúcar, merengue, farinha amêndoa)



Massa pronta da Dacquoise descansando

(pronta para ir ao forno)



Dacquoise finalizado



Mise en Place Creme de tangerina



Creme de tangerina finalizado



Perruque Mondarine finalizado (teste 2)



5 - RECEITA E MODO DE PREPARO

Segundo Sebess (2011) a massa da dacquoise é uma derivação da massa de sucesso-progresso, abaixo a receita básica e o modo de preparo. O conhaque foi acrescentado como opção do autor para a confecção da sobremesa *perruque mondarine*:

Massa Dacquoise – Receita

Clara de ovo	0,300 kg
Farinha de amêndoas.....	0,230 kg
Açúcar de confeitoiro.....	0,250 kg
Açúcar cristal.....	0,100 kg
Conhaque.....	5 ml

Creme de tangerina - Receita

Leite condensado.....	395 G
Creme de leite	200 G
Suco concentrado tangerina.....	300 ML
Raspas de tangerina.....	10 G

MODO DE PREPARO

Massa dacquoise

- Bater as claras em neve, acrescentando aos poucos o açúcar cristal para obter um merengue francês;
- Acrescentar o conhaque, misturando levemente e depois reserve;
- Peneirar a farinha de amêndoas juntamente com o açúcar de confeitoiro, incorporando aos poucos ao merengue, mexendo delicadamente após cada edição;
- Ligar bem os ingredientes com uma espátula;
- Dispor de um aro metálico baixo (previamente umedecido com água) e um tapete de silicone, despejando a massa dacquoise dentro do aro;
- Modelar a massa merengada, alisando com uma espátula metálica larga; depois retirar o aro metálico;
- Polvilhar a massa com o açúcar de confeitoiro e deixar descansar por 10 minutos;

- Pré-aqueça o forno a uma temperatura de 160°; leve ao forno para assar por 20 a 40 minutos, dependendo do tamanho da dacquoise.

Creme de tangerina

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata em velocidade alta até dar a consistência de um mousse.

6 – FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

6.1 - Tangerina – mexerica

As tangerinas ou mandarinas são frutas cítricas que pertencem ao gênero Citrus, que possuem 04 principais variedades comerciais, quais sejam: as Satsumas - *Citrus unshiu* Marc., as Mexericas - *Citrus deliciosa* Ten., as do grupo King - *Citrus nobilis* Lour. e as mandarinas ou tangerinas comuns - *Citrus reticulata* Blanco (DONADIO, 1998). Não se sabe ao certo a origem das mandarinas, especula-se que sejam originárias do nordeste da Índia e do sudoeste da China. (BELO, 2017). Já a variedade mexerica tem como provável origem a Itália (DONADIO, 1998).

Segundo Belo (2017), as frutas cítricas são importante fonte de vitaminas e fibras. Análises físico-químicas encontraram metabólitos secundários necessários para a nutrição humana, como os antioxidantes ácido ascórbico (vitamina C), compostos fenólicos, flavonoides e limonoídes.

Conforme explica Costa (1998, apud Pacheco, 2015) o sabor dos citros tem relação com as quantidades relativas de açúcares e acidez no suco, o que vem estabelecer o seu sabor característico. O sabor marcante cítrico da mexerica, doce e azedo ao mesmo tempo, produz uma sensação de frescor na boca, o que justifica a escolha deste fruto como protagonista da elaboração da sobremesa *Perruque domarine*.

6.2 - Dacquoise

De acordo com Brandão (2011) a dacquoise é uma massa merengada feita a partir do merengue francês, como derivação da massa Sucesso-progresso. Esta inclusão de farinhas e amêndoas moídas nos merengues ocorre na confeitaria francesa a partir do século VXII, criando-se um novo doce com uma massa de aspecto de um suspiro duro por fora e úmido por dentro.

Segundo Brandão (2011), a dacquoise é originária da antiga cidade de Dax, localizada no sudoeste da França, e seu nome significa “oriundo de Dax”. Essa massa é utilizada para fazer diversas sobremesas e bolos. Hoje em dia utiliza-se o nome dacquoise para designar o nome do prato e não somente a massa, o que faz com que esta sobremesa ganhe ares de simplicidade no preparo e sofisticação da pastelaria francesa.

6.3 - Memórias afetivas

A busca do ser humano pelos alimentos, responde inicialmente a uma necessidade fisiológica, pois a própria vida depende de comida. O ato de comer, entretanto, vem evoluindo ao longo do tempo, passando a ter uma conotação mais afetiva à simples resposta fisiológica de saciação da fome. Ingerir determinados alimentos pode evocar sensações de conforto, fazendo com que o ato de se alimentar tenha relação direta com a emoção das pessoas (LIMA, 2018).

A confeitaria sempre esteve ligada a evocação das emoções, conforme defende Coró (2011), quando diz que ela existe desde as mais antigas civilizações e esteve ligada à oferenda aos deuses. Segundo o autor, a confeitaria moderna foi criada na França, nos idos dos anos 1800, por intermédio do mestre e criador da confeitaria mundial Antonin Carême.

Para Vieira (2016, citado por LIMA, 2018) a comida evoca sentimentos e emoções ligadas ao passado das pessoas, das suas relações familiares, o que ele define como uma comida familiar. Isto ocorre porque as lembranças afetivas da infância são evocadas pela memória gustativa (SILVA, 2014 apud LIMA, 2018).

Segundo Coró (2011) a sobremesa traduz esse desejo do homem de procurar o prazer no alimento, ela remete a recompensa, é carregada de símbolos e imagens que cada um traz de sua infância, como conforto, do convívio familiar, recheada de uma enorme carga emocional.

As experiências vividas na infância, proporcionam momentos marcantes, impossíveis de serem traduzidos em palavras. Os cheiros, os sabores, as luzes, as cores têm componentes lúdicos, que chegam a ser mágicos. Impressionante como uma aula pode evocar tantos sentimentos guardados na memória. O sabor experimentado na tradicional sobremesa francesa “crepe suzette” remeteu aos mesmos sabores da infância, quando saboreávamos tangerinas mexericas do próprio pé a caminho das roças de cacau.

Não dá para separar no ser humano os sentidos trabalhando isoladamente, cheiros e gostos carregam em si memórias que tiveram repercussão na construção de sua personalidade. É o que Gimenes-Minasse (2016, citado por LIMA, 2018) chama de *comfortfood*, que é a experiência emocional de conforto, que a pessoa obtém quando degusta alimentos carregados de justificativa emocional no seu preparo.

Ao mesmo tempo a sobremesa vem evocar os sabores registrados na infância e o desejo de experimentar algo novo. Transporta emoções que se misturam entre o passado e o presente, onde sabores, cores, texturas, e temperaturas combinam-se e compõem momentos de nostalgia, encanto e convívio, e definem a sobremesa do século XXI. (CORÓ, 2011)

7 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto de elaboração de uma nova sobremesa, mesmo que se trate de uma releitura de um prato tradicional da confeitaria francesa, requer uma consolidação das técnicas aprendidas durante o curso, juntamente com a apropriação do conhecimento acumulado, sem esquecer de lançar mão da criatividade, de se aventurar pelo desconhecido, percorrendo por caminhos por vezes dramáticos.

Neste processo de construção da sobremesa *perruque mondarine*, permitiu a exploração de sentimentos, de memórias afetivas que aparentemente permaneciam esquecidas e introjetadas na consciência, bastando um momento, uma fração de segundos, para trazer à tona momento maravilhosos vividos.

A elaboração do prato requereu perseverança em continuar acreditando na proposta inicial, pois alguns testes realizados, quando da execução, não apresentaram os resultados esperados, ora com defeitos no creme de tangerina, que ficou com o sabor cítrico muito acentuado, ora com a consistência ter ficado um pouco mole em decorrência tanto do calor quanto da execução propriamente dita.

Outro ponto crucial deste processo, se deveu à finalização do prato com a escolha da escultura de isomalte. Por diversas vezes teve que mudar a cor e a escultura, até chegar a um modelo que pudesse valorizar o prato, sem precisar concorrer com ele, e principalmente que não escondesse a beleza e simplicidade do *perruque mondarine* e que traduzisse a sofisticação da confeitaria francesa e que tivesse uma aparência *clean*, despertando o desejo pela sobremesa.

Este relatório propôs mostrar como ocorre o processo de elaboração de um prato, suas nuances, seus problemas, e de como as memórias afetivas podem exercer uma influência enorme na escolha em geral, desde o que fazer, os ingredientes que serão utilizados, como reflexo dos momentos e afetos vivenciados na história do indivíduo, evocados pelo prazer que produz a lembrança destes momentos.

8 - REFERÊNCIAS

BELO, Ana Paula Marques. Caracterização sensorial e físico-química de tangerinas produzidas em Goiás. 2017. 107 p. **Tese de Doutorado em Agronomia** - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

BRANDÃO, Silvana Soares; LIRA, Hércules de Lucena. **Tecnologia de panificação e confeitaria** – Curso técnico em alimentos. Recife, 148 P.: EDUFRPE, 2011.

DONADIO, Luiz Carlos; STUCHI, Eduardo Sanches; CYRILLO, Fábio Luiz de Lima. Tangerinas ou mandarinas. **Boletim citrícola**. Jaboticabal- N.5, 40 p. 30 Abr. 1998. Funep, 1998.

CORÓ, Giana Cristina. A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. **História: Questões & Debates**, Curitiba - Pr, v. 54, n. 1, p.193-226, 30 jun. 2011. Universidade Federal do Parana. <http://dx.doi.org/10.5380/his.v54i1.25745>. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25745>>. Acesso em: 29 set. 2019.

LIMA, Vanessa Andrade Baracho; LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira; TEIXEIRA, Natália de Carvalho. Comfortfood: Alimentação emocional e os benefícios de uma doce lembrança. **Revista Pensar Gastronomia**, Belo Horizonte - Mg, v. 4, n. 2, p.1-19, jul. 2018. Semestral. Disponível em: <<http://revistapensar.com.br/gastronomia/artigo/no=a93.pdf>>. Acesso em: 29 set. 2019.

PACHECO, Camilla de Andrade. Aspectos histológicos, físico-químicos, sensoriais e fitotécnicos da tangerina Fremont / **Tese de Doutorado em Agricultura Tropical e Subtropical** – Instituto Agrônomo - Orientador: Fernando Alves de Azevedo. 99 fls. Campinas, 2015.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Ver. ampl.1.reimp. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 384 p. Título original: Técnicas de pastelaria profesional.