

FACULDADE MADRE THAÍS

GASTRONOMIA

FERNANDA SANTOS DA SILVA

FUSÃO DE COZINHAS EUROPEIA E BAIANA

PETIT GÂTEAU DE BETERRABA COM SORVETE DE LARANJA

ILHÉUS

2019

FACULDADE MADRE THAIS
FERNANDA SANTOS DA SILVA

FUSÃO DE COZINHAS EUROPEIA E BAIANA
PETIT GÂTEAU DE BETERRABA COM SORVETE DE LARANJA

Relatório de conclusão do curso, apresentado como exigência na disciplina pesquisa e inovação para obtenção de título em gastronomia, pela Faculdade Madre Thaís, sob orientação da professora Jéssica Ambrósio.

ILHÉUS

2019

Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS	7
3.1 OBJETIVO GERAL	7
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
4. MÉTODOS E TÉCNICAS	7
4.1 RECEITAS	7
4.2 TESTES	9
5. REFERENCIAL TEORICO	12
6- CONCLUSÃO	17
7- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	18

1. INTRODUÇÃO

O Petit Gâteau, de origem francesa e classificado como qualquer pequeno bolo, sua característica advém da crocância da sua casca e cremosidade do seu recheio, ao servi-lo sempre quente. O Petit Gâteau de chocolate e o sabor mais consumido da sobremesa, que costuma ser acompanhado por sorvete de creme. (COSTA, et al, 2015).

Há controvérsias sobre seu surgimento, sendo a primeira hipótese ter sido criada inesperadamente pelo chef francês residido em Nova York, Jean-Georges Vongerichten, ao equivocar-se na quantidade necessária de farinha para a receita, a segunda hipótese teria surgido nos Estados Unidos, quando um aprendiz de chef aqueceu demasiadamente o forno, e a terceira, criada pelo chef francês Michel Brás, em um restaurante sucinto e oculto da França. (Bigio, 2016).

O Petit Gâteau de beterraba foi inspirado na base do bolo Red Velvet, onde apresentam características semelhantes em suas histórias, havendo especulações em ambos sobre seu surgimento. Historiadores, cozinheiros e pasteleiros divergem sobre a ascendência do bolo americano, alguns especulam sobre a aparição da receita no estado do Texas e também indiana. (Byrn, 2016).

A cor vermelha presente no bolo resulta de reações ocorridas entre os ingredientes presentes no bolo. Possível através da presença do bicarbonato de sódio. A acidez advém de componentes como cacau em pó, leite fermentado e o vinagre. O resultado dessa reação resulta na coloração avermelhada da massa. Pasteleiros inseriam o sumo de beterraba ou um corante para intensificar a cor obtida por esta reação, resultando no Red Velvet, conhecido atualmente. (Byrn, 2016; Gray, 2009).

A beterraba, responsável pela coloração dada ao bolinho possui grande quantidade de açúcares, e destaca-se pelos teores de sais minerais e vitaminas A, B1, B2 e C. A coloração característica é resultante de pigmentos denominados betalaínas, os quais são semelhantes às antocianinas e flavonoides (BRAGA, 1981).

O Petit Gâteau costuma ser comumente consumido com sorvete em restaurantes e diversos estabelecimentos, na qual resulta em uma explosão de sensações, com o calor do bolinho servido quente e a refrescância trazida pelo sorvete.

A partir do conhecimento da história dessas duas sobremesas, com o objetivo de produzir um Petit Gâteau de beterraba a fim de fundir lá a outro clássico da confeitaria, e o intuito de buscar por sabores que se interligam e são inseridos

diariamente na rotina alimentar dos brasileiros, foi identificada a possibilidade de se fazer uma mescla de sabores, unindo as de forma a trazer a beterraba, transformando a em um Petit Gâteau, somando os a refrescância de um sorvete de laranja.

O surgimento do sorvete reporta-se de datas antigas, onde são apresentadas inúmeras interpretações a respeito da sua criação. A história possivelmente teve seu início com os chineses, onde eram misturadas neve e frutas criando assim uma espécie de sorvete. Esta técnica teria sido repassada aos árabes, que deram início a produção de caldas geladas chamadas de sharbet, onde mais à frente deu origem a uma variação moderna chamada smoothie. E posteriormente se transformaram nos clássicos sorvetes franceses sem leite, os sorbets. (ABIS, 2010).

A laranja trás vários benefícios a saúde, associados aos seu consumo, rica em vitaminas B, C e E, ácido fólico, sódio, potássio, detém diversos tipos de antioxidantes. (ROSE, 2013).

Diante dos componentes apresentados, fica em evidência os sabores propiciados por essa junção de pratos, onde a beterraba e a laranja se complementam em suas propriedades e vitaminas, propiciando sabor e bem-estar aos seus consumidores.

2. JUSTIFICATIVA

A baixa demanda de produção e procura por sorvetes de laranja (JOVINO, 2016) e Petit Gâteau de beterraba, viabilizou a ideia da produção dessas duas sobremesas como forma de torná-las acessíveis a produção e consumo.

Sob essa perspectiva advém a ideia de elaboração do relatório, tendo como influencia para o Petit Gâteau o original bolo Red Velvet, ao qual era produzido com beterrabas, e para o sorvete de laranja, sob o crème anglaise base do tradicional sorvete francês produzido de forma artesanal, com composições básicas, facilitando a reprodução dessas receitas pelos consumidores.

A produção de receitas na confeitaria com base em frutas regionais e hortaliças por vezes desconhecidas, demonstra a importância sobre novos olhares no campo da gastronomia, criando um questionamento sobre a importância do conhecimento sobre os ingredientes e as possíveis formas de utilização dos insumos.

Com a busca pela inserção de hortaliças, frutas e diversos outros ingredientes ainda não inteiramente inseridos sob a confeitaria, o presente relatório visa demonstrar como esses insumos podem ser explorados, e como o tema se torna uma inspiração como busca desses objetivos.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

- Produzir um Petit Gâteau de beterraba, ingrediente base do original bolo Red Velvet, com sorvete de laranja, a fim de demonstrar os sabores resultantes dessa fusão de clássicos consagrados da confeitaria.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver um Petit Gâteau a base de beterraba, e um sorvete a base de laranja.
- Apresentar a fusão de duas receitas clássicas como Petit Gâteau e sorvete, a fim de demonstrar a junção de seus sabores distintos.
- Demonstrar através da beterraba como a inserção de hortaliças na confeitaria pode ampliar a visão sobre a utilização de novos insumos.
- Produzir um sorvete com a laranja Bahia, fruto característico da região baiana.

4. MÉTODOS E TÉCNICAS

4.1 RECEITAS

Tabela 1:

Prato:	Doce	Petit Gâteau de beterraba	
Classificação:	3 porções		
Chocolate branco	180		G
Manteiga	80		G

Açúcar	20	G
Farinha de trigo	60	G
Ovos	2	Un
Gemas	2	Un
Suco de beterraba	20	ML

Modo de preparo: Derreter a manteiga em banho-maria ou micro-ondas, em seguida derreter o chocolate da mesma forma. Misturar os dois e reservar. Logo após misturar o açúcar e a farinha, e adicionar a mistura reservada. Adicionar as gemas e os ovos inteiros (levemente misturados com um garfo) mexendo sem parar para não cozinhar os ovos. Adicionar o suco da beterraba e mexer. Untar as forminhas com bastante manteiga e farinha de trigo, ou desmoldante e colocar a massa um pouco acima da metade. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos. (FERNANDES, 2019).

Tabela 2:

Crème Anglaise		
Creme de leite	400	ML
Gemas	5	Un
Açúcar	50	G
Chocolate branco	125	G

Modo de Preparo: O crème anglaise e feito à base de ovos e como tradição temperado com baunilha, podendo ser adicionados outros sabores.

O Creme de leite e posto em uma panela, em seguida são batidas gemas juntamente com o açúcar. Os ingredientes são misturados e levados ao fogo baixo mexendo sem parar com uma colher de pau até engrossar. A consistência e testada passando o dedo nas costas da colher formando um traço limpo. Em seguida e adicionado o chocolate. Rende cerca de 650ml. (WRIGHT, TREUILLE, 2017, P. 276)

Tabela 3:

Sorvete de laranja		
Crème anglaise	625	ML
Suco de laranja	60	ML

Cointreau de laranja	15	ML
Raspas de laranja	QB	QB
<p>Modo de preparo: Após o creme passar 12 horas no congelador, deve ser retirado levado a batedeira, ao qual o bowl deve estar gelado, em seguida adicionado o suco de laranja, o cointreau e as raspas, e bater até adquirir consistência de chantilly. Logo após deve ser levado ao congelador por no mínimo 3 horas. (WRIGHT, TREUILLE, 2017, P. 286).</p>		

4.2 TESTES

O primeiro teste foi realizado com a receita do Petit Gâteau de chocolate, com algumas alterações em relação a receita do Petit Gâteau de beterraba. Nesse teste foram utilizados 150g de chocolate meio amargo, 150g de Manteiga, e 3 ovos, com os demais ingredientes, sem alteração. Seguindo todos os passos do preparo, ao final foram distribuídas em 6 forminhas próprias para Petit Gâteau, untadas com manteiga, sob temperaturas diferentes. Todos os bolinhos cresceram significativamente além do ponto ideal, ao desenformar os bolinhos grudaram nas formas, tornando difícil o processo. Os testes foram realizados individualmente.

Resultado obtido sob as seguintes temperaturas:

180° por 16 minutos, o Petit Gâteau passou do ponto, formando um bolinho por completo, com o meio sem nenhuma cremosidade.

180° por 14 minutos, o Petit Gâteau passou do tempo, formando um bolinho completo, com o meio levemente cremoso.

180° por 12 minutos, o Petit Gâteau passou do tempo, formando um bolinho por completo, com o meio um pouco mais cremoso q aos 14 minutos.

180° por 10 minutos, o Petit Gâteau, passou do ponto, formando um bolinho por completo, com o meio cremoso, porém sem escorrer.

180° por 8 minutos, o Petit Gâteau, quase chegou ao ponto, formando um bolinho por completo, com o meio cremoso, mas não manteve sua estabilidade e afundou ao cortar.

180° por 6 minutos, o Petit Gâteau, não alcançou o ponto, formando um bolinho semi completo, com o meio hiper cremoso, não manteve sua estabilidade, ao desenformar, escorreu o recheio por todo o prato, fazendo o bolinho se desmanchar em meio ao recheio.



Teste 1



Teste 1

O segundo teste foi realizado com a receita do Petit Gâteau de beterraba. Seguindo todos os passos do preparo, alterando apenas a quantidade de redução de beterraba para 50ml, ao final foram distribuídas em 4 forminhas próprias para Petit Gâteau, untadas com manteiga, sob temperaturas diferentes. Todos os bolinhos cresceram significativamente além do ponto ideal, ao desenformar os bolinhos grudaram nas formas, tornando difícil o processo. Os testes foram realizados individualmente.

Resultado obtido sob as seguintes temperaturas:

160° por 12 minutos, o Petit Gâteau passou do ponto, formando um bolinho por completo, com o meio sem nenhuma cremosidade.

200° por 8 minutos, o Petit Gâteau passou do ponto, formando um bolinho por completo, com o meio sem nenhuma cremosidade.

176° por 8 minutos, o Petit Gâteau, quase chegou ao ponto, formando um bolinho por completo, com o meio cremoso, porém sem escorrer.

174° por 8 minutos, O Petit Gâteau, quase chegou ao ponto, formando um bolinho por completo, com o meio bastante cremoso, levemente escorrendo.

O terceiro teste foi realizado com a receita do Petit Gâteau de beterraba. Seguindo todos os passos do preparo com todas as medidas fornecidas na receita. Foram utilizadas 4 forminhas com massa congelada do segundo teste, após assa-las, foram distribuídas as receitas do terceiro teste em 4 forminhas próprias para Petit Gâteau. Na receita congelada as forminhas foram untadas com manteiga, nas receitas do terceiro teste foram untadas com desmoldante, e assadas sob temperaturas diferentes. Todos os bolinhos cresceram significativamente além do ponto ideal, ao desenformar os bolinhos com manteiga grudaram bastante nas formas, já com os bolinhos com desmoldante grudaram levemente na forma. Os testes foram realizados com dois bolinhos em cada fornada.

Resultado obtido sob as seguintes temperaturas:

160° por 14 minutos, o Petit Gâteau passou do ponto, formando um bolinho por completo, com o meio sem nenhuma cremosidade

160° por 12 minutos, o Petit Gâteau passou do tempo, formando um bolinho completo, com o meio levemente cremoso.

180° por 10 minutos, o Petit Gâteau passou do tempo, formando um bolinho completo, com o meio levemente cremoso.

180° por 8 minutos, o Petit Gâteau passou do tempo, formando um bolinho completo, com o meio levemente mais cremoso.



Teste 2



Teste 2

5. REFERENCIAL TEORICO

Petit Gâteau significa “pequeno bolo” ao qual advém do nome francês, possui origem contraditória, apesar de ser tradicionalmente conhecido como Petit Gâteau no Brasil, na França o bolinho e conhecido como moelleux au chocolat. Segundo relatos o termo francês teria sido apropriado nos Estados Unidos, onde é conhecido como lava cake. (FREY, 2016)

Há diversas versões sobre a possível origem da receita, em diferentes localidades, em uma das versões a receita teria surgido na França, pelo chef Michel Bras na cozinha de seu pequeno restaurante em Laguiole. O coullante de chocolate foi o nome patentado pelo possível inventor da grande sobremesa em 1981, onde eram produzidos em porções individuais, segundo dados informados pela revista gastronômica americana Lucky Peach. (FREY, 2016)

Por volta de 1987, Jean-Georges Vongerichten Francês residente em Nova York teria reinventado a receita acidentalmente ao preparar a receita de sua mãe. Ao retirar o bolo de chocolate antes do tempo correto de preparo, foi notado que o meio se encontrava líquido, agregando ainda mais sabor ao mesmo, sendo servido com sorvete de baunilha. (FREY, 2016)

Devido ao sucesso gerado pelo bolinho, começou a ser encontrado em menus de diversos restaurantes, sendo batizado por uma rede do mesmo segmento nos Estados Unidos pela Chart House, segundo a Lucky Peach de Lava Cake. O sucesso da sobremesa se consolidou quando começou a ser publicada em livros de receitas, e no final da década de 1990, passou a fazer parte do cardápio nos restaurantes da Disney, em Orlando, na Flórida. (FREY, 2016)

Não há indícios que comprovem por volta de que momento a receita teria chegado ao Brasil. Uma das possíveis explicações, teria sido que o chef o chef francês Erick Jacquin ao qual reside em São Paulo adaptou o doce ao chegar ao país. (FREY, 2016)

“Adotado por outros chefs famosos, ele possui variações de recheio e ingredientes que não se limitam mais ao chocolate, mas podem ser também de doce de leite, goiaba, tangerina e outras frutas ou bebidas alcoólicas.” (BIGIO, 2016).

Com a chegada ao Brasil, o Petit Gâteau se disseminou por diversas regiões, sendo encontrados no menu dos principais restaurantes. Com a diversidade de frutas e vegetais presentes na região se torna possível a realização de uma grande variação de sabores.

O Petit Gâteau de beterraba oferece sabor, cor e texturas provenientes de uma única raiz, rico em diversas vitaminas e sais minerais, agregando nutrientes essenciais ao ser humano.

“A espécie Beta vulgaris é pertencente à família Quenopodiacea. É originária de regiões européias e norte-africanas de clima temperado. A planta é bienal, cuja parte comestível é uma raiz tuberosa de formato globular e sabor acentuadamente doce, mesmo na beterraba olerácea (Filgueira, 2000). Em sua raiz tuberosa a cor vermelha- arroxeada é devido à presença de betalainas. Além de possuir substâncias químicas importantes, a beterraba vem se destacando entre as hortaliças, pelo seu conteúdo em vitaminas do complexo B e os nutrientes potássio, sódio, ferro, cobre e zinco” (Ferreira & Tivelli, 1990).

O Petit Gâteau de beterraba com o sorvete de laranja, forma uma composição rica em histórias e sabores, agregando grande valor ao seu prato.

Não há indícios que comprovem onde possivelmente teria surgido o sorvete, dessa forma só havendo histórias e especulações sobre a sua criação. Relatos datam que povos antigos como os chineses teriam dado início ao que atualmente é conhecido como sorvete. Através da ideia de misturas como neve e frutas, as técnicas criadas foram repassadas a outros povos, sendo aprimoradas resultando no sabor e textura conhecida nos dias atuais.

Na Grécia os banquetes de Alexandre, o grande, e nas memoráveis festas gastronômicas oferecidas pelo imperador Nero em Roma, os convidados podiam desfrutar de frutas e saladas geladas com neve. Também eram oferecidas misturas com mel, polpa e suco de frutas, sendo adicionadas de neve, ao qual o imperador ordenava que fossem buscadas nas montanhas. (ABIS, 2010).

Com Marco Polo ocorreu uma transformação no mundo dos sorvetes. Em 1292 foram trazidas da Itália e do Oriente, as técnicas especiais utilizadas na preparação de sorvete. Dessa forma a Itália vivenciou a epidemia dos sorvetes. Catarina de Medici trouxe da Itália para o seu banquete de casamento com o futuro Henrique II, saborosas sobremesas geladas, aos quais todas as cortes se deliciaram. (FIB,2010).

A neta de Catarina de Medici ao casar-se com um príncipe inglês, deu início a chegada do sorvete na Inglaterra. Assim ocorrendo a disseminação do sorvete pela Europa, seguindo para a América, no período da colonização. O siciliano Francisco Procópio, obteve grande fama com seus sorvetes no ano de 1660, ao abrir um estabelecimento, o próprio rei Luís XIV felicitou o dono do empreendimento pelos seus produtos. Segundo históricos, essa foi a primeira sorveteria ao qual se tem registro. (O SORVETE COMO ALIMENTO, 2009).

Nos glamorosos castelos franceses eram servidos os famosos sorvetes, também chamados de gelatos italianos, aos quais não eram acessíveis a toda a população. No século XVI quando os cafés começaram a servi-los em ambientes mais frequentados pela população tornou-se mais alcançável consumir esse tipo de sobremesa. Ao passar pela Inglaterra, o sorvete chegou aos Estados Unidos. Tendo início em 1870 o aperfeiçoamento das técnicas de refrigeração, o sorvete se tornou um produto industrial e popular. (FIB,2010).

“A indústria do sorvete, contudo, só progrediu definitivamente com a descoberta da redução do ponto de congelamento das soluções, que eram utilizadas para congelar bebidas, ao mesmo tempo em que eram batidas (agitadas), dando origem aos primeiros sorvetes com textura cremosa.” (O SORVETE COMO ALIMENTO, 2009).

Os Italianos têm a garantia do invento do picolé, no início do século XX, mas disputam com os americanos sobre a criação da primeira casquinha. Os americanos possuem a autoria de receitas como o ice cream soda e o sundae. (FIB,2010).

O sorvete chegou ao Brasil em 1834, sendo servido de diversas formas, com inúmeras qualidades, sendo dos mais simples até os amanteigados, chegando ao palito, segundo o cardápio de uma dupla de confeitores no Rio de Janeiro, sendo feito exclusivamente com gelo importado diretamente dos Estados Unidos. Ao oposto do ocorrido na Europa, a novidade se disseminou entre os palácios e ruas,

atingindo todas as classes, onde no final dos anos da monarquia brasileira, Dom Pedro II saboreava o ilustre sorvete de pitanga. (FIB,2010).

O sorvete originalmente não é um produto lácteo, mas sim produzido a base de frutas. Ao longo do tempo, os ingredientes lácteos foram sendo inseridos em pequenas proporções, dessa forma tornando-se efetivo entre os componentes, a ponto de parecerem constituintes básicos da composição dos sorvetes. (O SORVETE COMO ALIMENTO, 2009).

“Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, resolução RDC n. 266, sorvete ou gelado comestível é “um produto alimentício obtido a partir de uma emulsão de gordura e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo”.

O sorvete é considerado um alimento completo, contendo como ingredientes o grupo de macronutrientes aos quais se encontram carboidratos, proteínas e gorduras. Os mesmos também são compostos por açúcares, gordura vegetal e/ou animal, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, K, cálcio, fósforo e diversos minerais, dessa forma sendo considerado um alimento nutritivo e com baixo índice calórico, fornecendo energia e garantindo uma alimentação balanceada e saudável ao consumidor. (O SORVETE COMO ALIMENTO, 2009).

O sorvete produzido a base de frutas, consome grande parte do mercado e possui admirável aceitabilidade devido aos nutrientes presentes em sua composição e o sabor marcante e característico de seus componentes. A falta de demanda de alguns sabores como a laranja, faz com que esses produtos não sejam facilmente encontrados. A partir da observação sobre a escassez desse sabor, foi desenvolvida a ideia da produção do sorvete de laranja sobre as técnicas francesas.

Há 2000 a.c foram relatadas pesquisas aos quais afirmam que os cítricos surgido ao leste asiático foram a primeira descrição sobre o citrus já relatada. Seu nome científico (*Citrus sinensis*) é dado devido a literatura chinesa pela sua origem. Sobre

a memória de conhecimentos agrícolas adquiridos no seu tempo, o registro foi dado pelo imperador Ta Yu. (BORGES, 2004)

A origem da laranja e os caminhos percorridos são pouco conhecidos, segundo estudos, foi levada da Ásia para o norte da África, seguindo para o sul da Europa durante a idade média. Chegou ao Brasil através dos portugueses no início da colonização, por volta de 1500, vinda da Europa. (BORGES, 2004)

A laranja sofreu transformações e adaptações, dando origem a novas variações. As alterações sofridas se deram através do sabor, cor, aroma e tamanho, onde por meio de conflitos ocorridos na época, as modificações ocorreram de forma aleatória e sem nenhuma devida supervisão. (BORGES, 2004)

As plantas cítricas trazidas da Espanha pelos portugueses tinham o objetivo de serem utilizadas como antídoto no tratamento do escorbuto, doença que disseminava as tripulações no período do descobrimento, dessa forma possuíam estoques de vitamina C, para tratar os infectados com a doença. (BORGES, 2004)

A adaptação se deu de forma exemplar, chegando a ser confundida como planta nativa da região, com a adaptação foi possível o surgimento de uma particular variedade da espécie, assim sendo reconhecida de forma internacional, a nova espécie teria surgido em Salvador, em um pomar no bairro do Cabula por volta de 1800, em uma laranjeira seleta, sendo chamada de laranja Bahia, baiana ou de umbigo. Através da propagação da nova espécie e dos enxertos desenvolvidos com as mesmas, a citricultura alcançou notoriedade no ramo da agricultura brasileira. (BORGES, 2004)

Três mudas de laranja Bahia foram recebidas por volta de 1800, onde técnicos em citricultura de Riverside na região da Califórnia puderam aproveitar os serviços diplomáticos norte americanos já instalados no espaço brasileiro. Das três mudas recebidas, apenas duas sobreviveram a viagem, saindo delas as mudas responsáveis pela disseminação pelos Estados Unidos e pelo mundo. Devido a laranja foi possível a realização do intercâmbio entre os Estados Unidos e o Brasil, sendo de grande importância para a citricultura dos países envolvidos. Dessa forma colocando o Brasil e posição de grande importância. (BORGES, 2004)

A produção de laranja no começo de 1900 possuía caráter doméstico, onde eram somente encontrados em quintais urbanos e fazendas para uso exclusivo familiar. A primeira exportação ocorreu em 1911 para a Argentina, devido ao aumento da produção. (BORGES, 2004)

O período da evolução da citricultura e da laranja, coincide com outros fatos históricos ocorridas na época no Brasil. Entre 1822 e 1889 ocorreu a independência e a proclamação da república, na economia o café abriu espaço, deixando para trás o açúcar, abrindo lugar para o trabalho dos imigrantes. (CAMARGO, 1995)

A laranja foi ocupando cada vez mais espaço ao longo dos anos, sendo produzidas em diversas regiões ao longo do Brasil. Em meados do século XIX, o café foi enviado para o interior de São Paulo, e a laranja seguiu pelo mesmo caminho, sendo desenvolvida em áreas rurais de Taubaté, Jacareí, São Paulo, Bragança, Sorocaba, Campinas, Piracicaba e Limeira. Durante as duas décadas iniciais do século a laranja alcançou grande cultivo na parte do estado de São Paulo. (CAMARGO, 1995).

A laranja possui grande valor nutricional, alto índice de fibras, água e vitaminas, além de ajudar na prevenção de infecções, detém propriedades cicatrizantes e elevado teor de proteção antioxidante. A grande quantidade de cálcio presente na laranja ajuda a manter a estrutura óssea, formação muscular e sanguínea. (NEVES)

“A laranja também facilita a função intestinal por causa do alto teor de fibras solúveis, encontradas na polpa e no bagaço. Na parte branca do bagaço, encontra-se também a pectina, que previne o câncer e ajuda a baixar o colesterol no organismo.” (NEVES)

6- CONCLUSÃO

O desenvolvimento do presente relatório possibilitou uma análise sobre os aspectos nutricionais dos ingredientes utilizados, como forma de demonstrar benefícios do consumo desses alimentos a saúde por meio das receitas apresentadas. Dessa forma permitindo uma melhor análise da composição dos ingredientes, de modo a produzir uma sobremesa rica em sabores e nutrientes.

Ao produzir as receitas do Petit Gâteau e do sorvete, foi possível observar suas origens, e identificar em suas bases, formas, sabores, particularidades, tornando o estudo desses insumos ainda mais atraentes, de modo a enriquecer a história e os componentes do prato.

A receita é fundamentada na busca pela inserção de ingredientes pouco utilizados na confeitaria, como hortaliças de modo a ser produzida com facilidade, para que possa ser reproduzida pelos consumidores, entregando sabores pouco convencionais e consumidos em uma sobremesa clássica.

Como ideia da produção dos ingredientes pouco utilizados o Petit Gâteau de beterraba foi produzido tendo como inspiração o bolo Red Velvet ao qual era produzido em sua forma original com a beterraba. O sorvete de laranja, surgiu após observar sobre como o produto é pouco encontrado nas sorveterias brasileiras.

Sobre o aspecto da falta desses produtos no mercado, a busca por ingredientes com composições mais saudáveis, e a introdução de novos insumos, fica registrado como a busca sobre novos olhares pode fazer de receitas demarcadas, novos clássicos da confeitaria.

7- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ABIS - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS E DO SETOR DE SORVETE. **Produção e consumo de Sorvetes no Brasil**. Disponível em: <http://www.abis.com.br/estatistica_producaoconsumodesorvetesnobrasil.html>.

Acesso em: 22 out. 2019.

BRAGA, C. S. **Grande manual de agricultura, pecuária e receituário industrial**. 4. ed. **Porto Alegre**: Globo, 1981.

BORGES, A.C.G. **Competitividade e coordenação no agronegócio citrícola**. Tese (Doutorado em Sociologia) – FCL/UNESP, Araraquara, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 379, de 26 de abril de 1999. **Aprova o regulamento técnico referente a gelados comestíveis, preparados, pós para o**

preparo e bases para gelados comestíveis. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 29 abr. 1999. Disponível em: <http://www.anvisa.org.br>. Acesso em: 28 out. 2019.

Byrn, A. (2016). American cake : From Colonial Gingerbread to Classic Layer, the stories and recipes behind more than 125 of our best-loved cakes from past to present.

CAMARGO, Ana Maria. **Complexo citrícola do Estado de São Paulo e o mercado japonês de sucos cítricos, Araraquara, 1995.**

Casquinhas e sorvetes. São Paulo. Disponível em: <http://insumos.com.br/sorvetes_e_casquinhas/materias/103.pdf>. Acesso em 03 nov.2019.

FERNANDES, Olivia. 2019.

FERREIRA MD; TIVELLI SW 1990. **Cultura da beterraba: recomendações gerais.** Guaxupé: COOXUPÉ. 14p

FIB: Food Ingredients Brasil. São Paulo: Fihba, v.18, 2011. Trimestral. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/>>. Acesso em: 24 out. 2019.

FILGUEIRA FAR. 2000. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.** Viçosa: UFV. 401p.

Gray, M. (2009). All Cakes Considered. Chronicle Books.

Por que não existe sorvete ou picolé com sabor de laranja? A gente explica
Notícia Completa. Disponível em: <<https://tribunadoceara.com.br/diversao/gastronomia/por-que-nao-existe-sorvete-ou-picole-com-sabor-de-laranja-a-gente-explica/>>. Acesso em: 07 dez. 2019.

Neves, Marcos Fava. **O retrato da citricultura brasileira,** São Paulo: Markestrat, p.94

Rosa, Daniele Penteado, Resíduo de laranja – **Estudo da cinética de secagem das sementes e influência na temperatura na qualidade do óleo.** 2013. 147f.

Dissertação de Mestrado – Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto, 2013.

Pitadas: Petit Gâteau, grande sabor. Disponível em: <<https://www.dw.com/pt-br/pitadas-petit-g%C3%A2teau-grande-sabor/a-19219304>>. Acesso em: 01 nov. 2019.

.Uma sobremesa irresistível: O Petit Gâteau. Disponível em: <https://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/petit_gateau35.html>. Acesso em: 24 out. 2019.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon Bleu: **Todas as técnicas culinárias**: 14. ed. São Paulo: Editora Marco zero, 2017