



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB “AS BASES DA CONFEITARIA CLÁSSICA E A VALORIZAÇÃO DO CUMARU (*Dipteryx odorata*)”

Felipe Santos Augusto;
Leticia Gouveia Rosa;
Samara de Macêdo Moraes

Programa de Monitoria

CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

A confeitaria clássica, tal como a gastronomia clássica, tem fundamento em profundas influências da culinária francesa, sendo representada tanto na seleção dos insumos quanto nas técnicas elaboradas nas diversas receitas (FREIXAS; CHAVES, 2017).

As bases da confeitaria clássica são preparos simples e neutros, mas ao mesmo tempo versáteis, para se adequar aos inúmeros usos necessários no desenvolvimento de sobremesas. Dentre elas encontram-se massas aeradas de bolos com diferentes características; massas de tortas; massas de éclairs, bombas e carolinas; massas folhadas, entre outras, assim como diversos cremes com estruturas e texturas distintas (SUAS, 2012).

Em grande maioria, as bases da confeitaria atuam como referência no desenvolvimento de novas sobremesas. De modo geral, as massas e cremes são comumente aromatizadas com baunilha, seja com o uso das sementes da própria fava, ou com essência, pasta e extrato obtidos da mesma. Devido o minucioso cuidado necessário para o cultivo, e outros diversos fatores que dificultam a produção, a baunilha (*Vanilla planifolia*) tem um alto custo (HOMMA, et al., 2006).

Desta maneira, alternativas de aromatizantes podem ser utilizadas para buscar características sensoriais próximas à baunilha, sendo uma delas o cumaru. O cumaru (*Dipteryx odorata*) é uma árvore que chega a atingir cerca de 30 metros, presente majoritariamente nos estados da região Norte do Brasil. A semente da árvore, também conhecida como cumaru, amplamente utilizada na indústria farmacêutica, cosmética e alimentícia, contém o óleo essencial denominado de cumarina (JÚNIOR et al., 2020), que apresenta características sensoriais semelhantes à baunilha.

METODOLOGIA

Durante as aulas práticas foram apresentados aos discentes algumas das massas e cremes base da confeitaria, todos preparos executados como indicado por Michel Suas em “Pâtisserie: Abordagem profissional”, e Mariana Sebens em “Técnicas de Confeitaria Profissional”, implementando a substituição da baunilha pelo cumaru.

As massas de tortas apresentadas, denominadas de pâte à foncer, são subdivididas em: pâte à blée, pâte à sucrée e pâte à brisée, cada uma possui diferentes ingredientes e técnicas de preparo. As massas de bolos aerados, pâte à biscuit, têm 3 variedades: genoise, dacquoise e joconde, são características

por serem estruturadas com claras em neve, ou ovos batidos até tornarem-se volumosos, sendo as variações daquise e joconde, adicionadas de farinha de amêndoas (SUAS, 2012). A pâte à gâteaux secs, são as diversas massas de biscoitos, podendo ter consistência líquida ou espessa, a pâte à cigarette, é uma fina massa de biscoito, comumente utilizada como acompanhamento para sobremesas geladas (SEBESS, 2013).

Foram reproduzidos os cremes anglaise, pâtissière, mousseline, diplomate; e chiboust. Os cremes elaborados para demonstração são feitos à base de leite, gemas e açúcar, sendo adicionados de algum agente espessante (amido de milho ou farinha de trigo), estabilizante (manteiga, ou gelatina em pó) ou aerador (creme de leite fresco batido ou merengue italiano). Durante a última aula, foi elaborado sorvete utilizado como base o Crème Anglaise (SUAS, 2012).

Ao final de cada aula prática, foram expostos os preparos feitos no dia, de acordo com o tema da aula e os discentes tiveram a oportunidade de analisar sensorialmente os resultados de cada base produzida.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme o que foi demonstrado acerca das bases da confeitaria, são notórios os diferentes resultados que cada uma delas apresenta. As massas apresentam distintas características que devem ser analisadas no desenvolvimento de sobremesas.

Dentre a pâte à foncer (Figura 1), pôde-se verificar que a pâte à sucrée apresenta textura mais crocante e sabor mais adocicado, devido o maior teor de açúcar em seu preparo, sendo ideal para utilização com recheios menos doces, com maior acidez ou amargor; já a pâte à sablée e brisée, apresentam textura quebradiça e de sabor mais suave, sendo uma escolha apropriada para receber recheios mais doces. Os discentes puderam experienciar na prática as diferentes técnicas de preparo, como a cremage e a sablage, e os resultados que cada técnica resulta.

No preparo da pâte à biscuit (Figura 1), foi notada a importância da técnica de incorporação das claras em neve nas massas de bolo, dispensando a adição de fermento químico. Durante o preparo, os alunos puderam analisar e executar a técnica de incorporar agentes aeradores nas receitas, utilizando de movimentos leves e delicados para não se perder a desejável aeração a ela atribuída.

Por fim, na execução dos cremes da confeitaria (Figura 2), os discentes tiveram a capacidade de analisar os diferentes resultados que cada creme apresenta, tais como textura, estabilidade e sabor. Assim, sendo possível averiguar o devido uso dos cremes em distintas sobremesas, onde se é necessário ter uma estabilidade e/ou resistência maior, como em tortas e recheios.

A utilização do cumaru (Figura 3) se mostrou de forma sutil e bem aceita pelos discentes que avaliaram as preparações elaboradas com a semente. Tanto a aparência, coloração e sabor dos preparos se mostraram similares aos preparos clássicos com o uso da baunilha.

Figura - 1

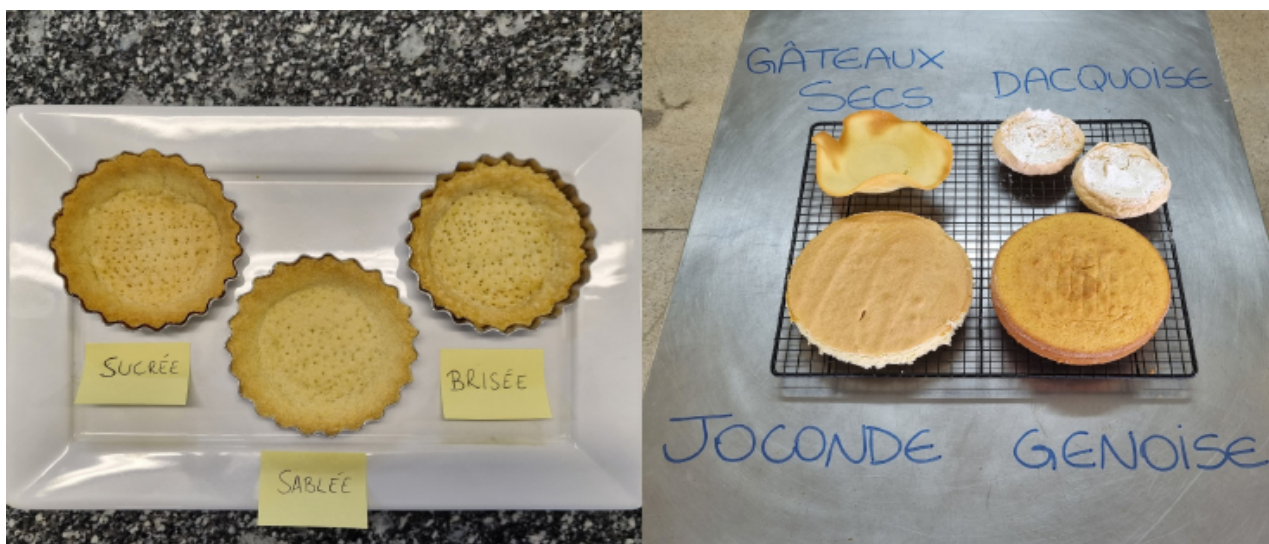


Figura - 2

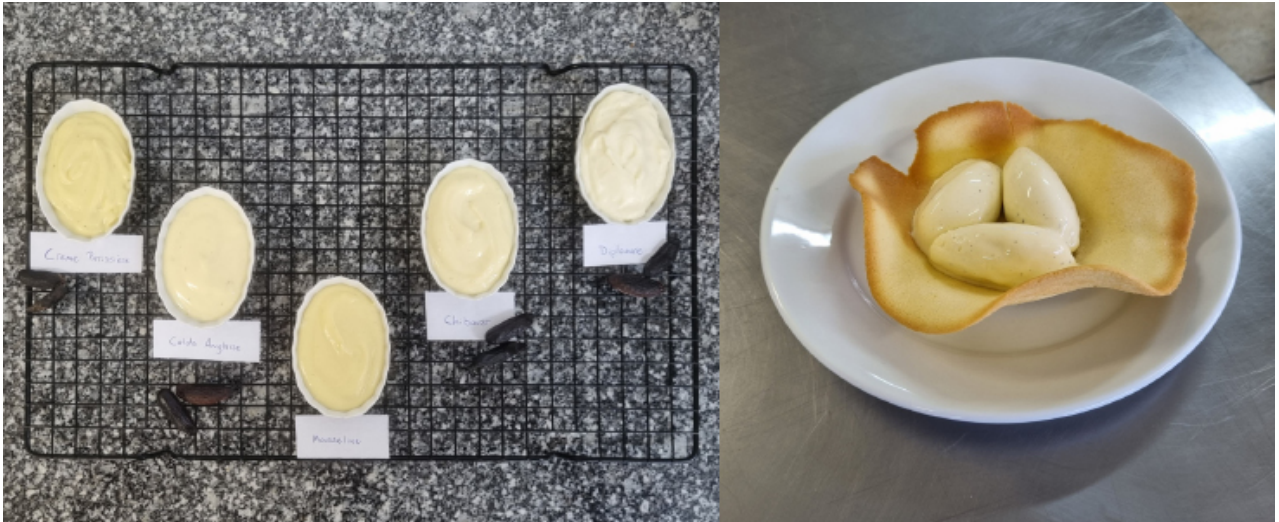


Figura - 3



CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o que foi desenvolvido no trabalho, é evidente a importância do conhecimento não só teórico, mas também prático, acerca das bases da confeitaria, para a formação do profissional em gastronomia.

A atribuição da vivência e experiência acerca da confeitaria para os discentes pôde qualificá-los ainda mais para os diversos desafios encontrados, e as exigências do mercado de trabalho.

A substituição da baunilha pelo cumaru demonstra aos discentes que é possível atingir resultados satisfatórios ao procurar e utilizar determinadas alternativas nos diversos preparos da confeitaria, além de tal substituição valorizar os insumos locais e ser economicamente favorável.

REFERÊNCIAS

FREIXA, D; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 1. ed. São Paulo: SENAC, 2017. HOMMA, A. K. O.; MENEZES, A. J. E. A.; MATOS, G. B. Cultivo de baunilha, uma alternativa para a Agricultura Familiar na Amazônia. Belém, PA: 2006. ISSN 1517-2201.

JÚNIOR, A. Y. B.; GAMA, B. T. S.; BEZERRA, T. T. C. Prospecção Tecnológica do Cumaru (*Dipteryx odorata*). Salvador, BA: 2020. ISSN 1983-1358.

SEBESS, M. Técnicas De Confeitaria Profissional. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2013.

SUAS, M. Pâtisserie. Abordagem profissional. Tradução: Beatriz K. Guimarães. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.