

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

SILVIA PATRICIA CAVALCANTE BRAGA

**MAGRET DE PATO AO MOLHO DE JAMBU
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**SÃO BORJA
2022**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

SILVIA PATRICIA CAVALCANTE BRAGA

**MAGRET DE PATO AO MOLHO DE JAMBU
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

Trabalho apresentado como requisito parcial para a aprovação na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientador(a): Me. Aline Prestes Roque

Professor(a) de TCC II: Dr. Luciana Moroñas Monks

**SÃO BORJA
2022**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

A orientadora, Professora **Me. Aline Prestes Roque** e a aluna **Silvia Patricia Cavalcante Braga**, abaixo assinadas, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

TÍTULO DO MEMORIAL

elaborado por

Silvia Patricia Cavalcante Braga

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II.



Me. Aline Prestes Roque
Orientador (a)

Me. Camila Oliveira Nemitz

Componente da banca

Me. Alexander Machado

Componente da banca

SÃO BORJA
2022

1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

Na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, foi desenvolvido um artigo cujo tema foi “Gastronomia e fé: a Gastronomia no Círio de Nazaré”, e teve como principal objetivo, identificar os principais pratos consumidos durante o domingo da festividade. Constatou-se que a maniçoba e o pato no tucupi são os pratos mais consumidos pelas famílias durante o almoço do Círio.

Além de um ato fisiológico, a gastronomia tem o objetivo de promover experiências através de um alimento ou preparação. Este trabalho vem agregar ainda mais conhecimento a todos que assistem bem como oportunizar uma experiência gastronômica através de saberes e sabores da região norte do país, a qual é lar de quem o apresenta. Por isso, os ingredientes, a justificativa de escolha do objeto de estudo, dentre vários outros fatores que são de grande familiaridade, o que agrega ainda mais valor ao preparo e a experiência cultural.

Diante disto, foi possível desenvolver um prato que aliasse técnicas aprendidas durante todo o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Dessa forma, obteve-se um resultado satisfatório no que diz respeito às propriedades organolépticas.

Todo o trabalho desenvolvido no TCC I e no TCC II, baseiam-se na alimentação brasileira, mais precisamente em insumos e costumes da região norte do Brasil. Para tanto, na construção do prato foi imprescindível a escolha de insumos locais e respeitando os processos de preparo. Escolheu-se utilizar o peito de pato como proteína, que será marinada no molho de tucupi, talos de coentro, chicória e alho. Posteriormente será selado e flambado com cachaça de jambu e, por fim, fatiado.

Outra técnica utilizada será a de execução de dois fundos, um com a carcaça do pato, que será tostada previamente no forno e posteriormente coccionada em água abundante junto com casca de cenoura, cebola, alho, talos de chicória e coentro e semente de coentro.

O segundo fundo terá como base o jambu. Como a folha não é nativa da região sul, para a sua preservação, a folha deve passar por um processo de branqueamento e posteriormente congelamento. O fundo realizado com as folhas de jambu, resultará em sabor característico, além do efeito anestésico.

Será servido dois acompanhamentos: o molho de jambu, que será feito com

os dois fundos, um *mirepoix*¹ de cenoura, cebola e chicória, temperado com sal e pimenta do reino e, como agente espessante, será utilizado a goma de mandioca. Também será servido farofa com cebola, alho e manteiga, em que será utilizada a farinha de Bragança que, recentemente, recebeu do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) o selo de indicação geográfica.

“A farinha de mandioca de Bragança é bem granulada e possui um sabor específico devido à fermentação e ao uso mais corrente da mandioca brava, que contém maior concentração de ácido cianídrico em sua composição e passa por um processo de redução desse teor para se tornar apta ao consumo humano. Além disso, a farinha possui uma textura crocante característica, que se deve ao processo de torra (INPI, 2021).

Por fim, será realizado por meio da técnica de fritura por imersão, duas lâminas de mandioca, que terão como objetivo conferir altura para o prato, assim compondo a estética do empratamento.

2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

É importante compreender que a composição do prato requer muita organização, por isso, processos como: as preparações dos fundos, bem como a marinada do peito do pato, demandam tempo de cocção e descanso. Sendo assim, esses processos devem ser previamente iniciados.

O primeiro processo a ser desenvolvido será todo o *mise en place* do conjunto de preparação do prato, tal organização é aprendida durante a fase inicial do curso, através da disciplina de Técnicas Básicas. Em seguida, a marinada do pato, que será feita dentro de um *bowl*, no qual será composto pelo peito da ave (anteriormente desossado e limpo), molho de tucupi, talos de coentro, chicória e alho. Conforme Kövesi et al., (2012, p. 59) “o processo de marinada é uma técnica utilizada para agregar sabor a proteína que consiste, basicamente, em óleos, ácidos e aromatizantes, normalmente ervas e especiarias”.

O próximo passo será o fundo escuro de pato. A técnica consiste em utilizar a carcaça da ave, que será colocada em uma assadeira untada com óleo e levada para o forno à 200°C, por aproximadamente 40 minutos, ou até que estejam dourados. Em seguida, os ossos serão colocados em uma panela alta, acrescido de água, casca de cenoura, cebola, alho, folhas de chicória, talos de coentro e *sachet*

¹ Mistura de vegetais usada para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações (2007, p.58).

² Saquinho de gaze com ervas e especiarias (2007, p.59).

*d'épice*², composto por grãos de pimenta do reino, semente de coentro, talos de chicória e folha de louro. Todos os ingredientes irão por aproximadamente quatro horas em fogo brando sem levantar fervura e com o auxílio de uma escumadeira será tirado as impurezas do preparo. Todas as etapas da confecção do fundo foram aprendidas na disciplina de Técnicas Básicas e utilizadas durante todo o curso.

Também será realizado o fundo de jambu, que consiste em dois maços de folhas de jambu que rendem aproximadamente 250 gr depois de branqueados, e meio litro de água. O objetivo é extrair todo o sabor e característica anestésica do insumo. O Ministério da Saúde (MS) em sua obra "Alimentos Regionais Brasileiros", explica a origem dos efeitos causados pela ingestão de jambu, "O sabor característico tão apreciado é devido à espilantina, substância que provoca sensação anestésica e salivação quando se utilizam as folhas e especialmente as flores do jambu" (MS,2015, p. 77).

Seguindo os processos de desenvolvimento do preparo, o molho é uma etapa importante, pois irá emergir um dos sabores mais marcantes da preparação que é o jambu. Durante as aulas de Gastronomia Brasileira, foi trabalhado com os insumos que caracterizam cada região do país, sendo o jambu e o tucupi os principais do estado do Pará e ambos compõem a preparação deste memorial.

Para o molho será preparado um *mirepoix* que consiste em uma "mistura de vegetais usada para dar sabor a fundos, molhos e outras preparações culinárias e descartada no final" (KÖVESI et al., 2012, p. 58). Para o *mirepoix* será utilizado cenoura, cebola e chicória, que serão refogadas em azeite de oliva, acrescidas de fundo de jambú, e fundo escuro de pato. O líquido cozinha até reduzir de volume, posteriormente será acrescentado a goma de mandioca, que será previamente diluída no fundo de jambu frio. Por fim, o molho será temperado com sal e pimenta do reino.

Outro insumo muito presente no cotidiano paraense é a farinha de mandioca, ingrediente indispensável para acompanhar a refeição diária do nortista e que também irá compor o preparo apresentado. Diferente da farinha de mandioca encontrada em outras regiões do Brasil, a farinha no Pará é mais granulada e com o sabor mais acentuado, decorrente da fermentação. Serão frigididos na manteiga, a cebola e o alho, e posteriormente será acrescentada a farinha.

O *magret* de pato, explicado por Wright e Treuille (2017, p. 95), "a palavra francesa *magret* é usada para descrever qualquer tipo de peito de pato". Para

preparar a proteína, será utilizado o método de fritura na *saltese*, iniciando por temperar o peito da ave, em seguida colocá-lo na *saltese* com a parte da gordura em contato com a *saltese* quente, será acrescentado um fio de azeite e óleo pra aumentar o ponto de fumaça. A parte da gordura será colocada em contato com o calor, para liberar um pouco de gordura, posteriormente será frígido o lado carnudo do pato e para finalizar, será flambada a preparação com cachaça de jambu, a fim de acrescentar sabor ao preparo.

Por fim, o refogado de chicória, que será feito com as folhas cortadas em *chiffonade*³², coccionadas em azeite de oliva por um curto tempo, pois a cor verde da chicória deverá ser mantida e posteriormente, temperada com sal e pimenta. A mandioca será passada na *mandoline*⁴, as lâminas de mandioca serão fritas por imersão e posteriormente temperadas com sal. A utilização do *mandoline* para fatear insumos com maior precisão é uma técnica que foi aprimorada durante a disciplina de Gastronomia Internacional.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

A ideia do prato é apresentar ingredientes que representam não apenas o estado do Pará, mas também o resultado da pesquisa do TCC I. Também é de grande interesse, apresentar insumos que, genuinamente, vieram da região norte, pois, além de uma viagem gastronômica, a intenção é fazer com que a banca avaliadora presente, possa imergir em uma cultura totalmente diferenciada e representativa.

A ideia inicial era trabalhar com a técnica de *ballotine*⁵, que seria recheada com a farofa, guarnecida com o molho de jambu e crocante feito com sagu aromatizado com tucupi, após alguns testes, constatou-se que o resultado não agradou. O teste inicial foi feito com peito de frango, e obteve-se um resultado bom, posteriormente foi feito o mesmo teste com a carne de pato, o resultado foi totalmente diferente do primeiro. O que já era esperado, haja vista que a proteína do pato é mais dura, de difícil cocção e manuseio para a modelagem da *ballotine*.

Outro preparo que não surtiu o efeito desejado, foi o crocante de sagu, pois

³ Corte de qualquer espessura usado para fatiar folha (2007, p. 55).

⁴ Para picar legumes firmes como raízes e tubérculos (1997, p.167).

⁵ Trouxa ou um pacote caprichado, feito de carne magra e sem osso, com recheio (1997, p.96).

ficou muito encharcado no óleo. Foram várias as tentativas e técnicas testadas para deixá-lo mais agradável, tanto visualmente quanto no paladar, mas nenhuma teve êxito.

No mais, o molho de jambu e a farofa foram assertivos, desde o primeiro momento. Sendo a farofa, apenas trocada de posicionamento no prato, do recheio da *ballotine*, passou a guarnição do preparo.

Contudo, era de extrema importância que a proteína utilizada fosse a do pato, por isso, houve a desistência no preparo inicial e optou-se por fazê-lo como *magret*.

Durante o teste oficial, no laboratório de gastronomia, toda a composição do prato teve grande aceitação. A mudança no modo de preparo da proteína, mostrou-se correta, assim como, a substituição do crocante de sagu por lâminas fritas de mandioca.

Também optou-se por fazer o refogado de chicória, com o objetivo de agregar sabor marcante à preparação, já que é um tempero muito comum no estado do Pará e que faz parte diariamente da alimentação paraense.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

Figura 1 – Procissão atrás da berlinda de Nossa Senhora no Círio de Nazaré



Fonte: G1, 2020

Todos os elementos que constituem o prato "gastronômico" foram pensados

e elaborados de acordo com a cultura paraense e as técnicas culinárias. Para tanto, o prato descrito neste memorial ,trata-se de uma inspiração da cultura e tradição de uma festa representativa para o povo paraense. Desse modo, a disposição dos preparos e a maneira como cada insumo foi escolhido, tem uma explicação heurística.

A imagem mais marcante do evento, é sem dúvidas, a multidão de pessoas em volta da berlinda que carrega a imagem de Nossa Senhora de Nazaré, e é essa mesma mensagem que a preparação irá transmitir. Por isso, optou-se por dispor o molho de jambu em volta, remetendo à essa multidão. A farofa ao centro do prato, como sustentação a berlinda, que será representada pelas lâminas de mandioca frita. O pato e o refogado de chicória, farão alusão a imagem da santa e a coroa que a mesma carrega, como demonstra-se na figura 2. O processo de criação do empratamento, foi pensado com muita responsabilidade e valorização cultural.

Figura 2 – Empratamento da interpretação



Fonte: A autora, 2022.

Todos os elementos dispostos no preparo, tiveram uma boa aceitação quanto as características organolépticas, ambos se complementam no que diz

respeito a sabor e textura. O molho de jambu conferiu um sabor umami ao prato quando degustado com as outras preparações. A farofa é extremamente saborosa, além de conferir crocância, por ser feita com a massa da mandioca que passa pelo processo de fermentação, a mesma traz um pouco de acidez ao prato. O pato ficou em uma consistência macia, muito bem temperado e que o processo de flambar agregou também um sabor diferenciado a carne.

Com isso, o resultado final é bastante positivo e, com certeza, representa muito bem a culinária paraense além de trazer um *Comfort Food*³, além de ser uma experiência positiva para quem experimenta esses sabores tão marcantes pela primeira vez.

³ É a sensação de prazer gerada a partir do consumo de alguns alimentos (Veja Saúde. Disponível em: <https://saude.abril.com.br/coluna/alimente-se/comfort-food-ou-comida-confortante-ela-tem-seu-espaco-mas-sem-exageros/> Acesso em:03/06/2022).

REFERÊNCIAS

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI. **Bragança (PA) conquista Indicação Geográfica para farinha de mandioca**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/braganca-pa-conquista-indicacao-geografica-para-farinha-de-mandioca>. Acesso em: 16 mai. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2ª. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CARNEIRO, Taymã. Globo – G1. **Círio de Nazaré, em Belém, não terá procissão com imagem por causa da Covid-19, diz diretoria**. 06 ago. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2020/08/06/cirio-de-nazare-em-belem-nao-tera-procissao-com-imagem-por-causa-da-pandemia-de-covid-19-diz-diretoria.ghtml>. Acesso em: 26 mai. 2022

KÖVESI, Betty, *et al.* **400g**: Técnicas de cozinha. 4ª reimp. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2012.

TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu**: Todas as técnicas culinárias. 2ª Ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2017.