

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

**MARIA CLECI PEREIRA PAIVA
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

PÃO DE QUEIJO RIOGRANDENSE

**SÃO BORJA
2022**

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

MARIA CLECI PEREIRA PAIVA

PÃO DE QUEIJO RIOGRANDENSE

**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. Charles Grazziotin
Silva**

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

**SÃO BORJA
2022**

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

O orientador, Professor Me. Charles Grazziotin Silva e a aluna Maria Cleci Pereira Paiva, abaixo assinados, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

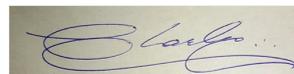
PÃO DE QUEIJO RIOGRANDENSE

**elaborado por
MARIA CLECI PEREIRA PAIVA**

Maria Cleci P. Paiva

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

**Professor: Me. Charles Grazziotin Silva
Orientador**



**Me. Alexander da Silva Machado
Componente da banca**

**Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
Componente da banca**

**SÃO BORJA
2022**

1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

Com base na pesquisa “Consumo de lanches em São Borja durante a pandemia da Covid-19”, desenvolvida na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, buscou-se neste TCC II, desenvolver uma preparação gastronômica que venha integrar ao cardápio da lancheria a qual sou proprietária. A opção de preparo foi um pão de queijo com linguiça, molho, geleias e batata frita.

A lancheria existe há mais de 30 anos, portanto, para acrescentar uma opção nova é necessário que ela se encaixe no perfil da lancheria e que a mesma agrade os clientes antigos e traga novos. O cardápio da lancheria se manteve o mesmo, praticamente, desde sempre. É algo que os clientes já estão acostumados e muitos se mantêm fiéis aos seus pedidos. Com uma nova opção, é possível buscar uma maneira de combinar aprendizados do curso em um novo prato para o trabalho.

Sou uma mulher empreendedora e trabalho há mais de 30 anos com lanches, os quais produzo e comercializo. Tal negócio vem sendo a principal fonte de renda da minha família. Em busca de novos conhecimentos fui atrás de uma formação profissional que além da realização pessoal, serviria para melhorar o meu empreendimento, unindo o aprendizado com a experiência de mercado que já tenho. O aprendizado foi então, direcionado para a melhoria e possível criação de um produto tido como “*Gourmet*”, agregando o conhecimento recebido no curso superior em gastronomia. Apesar de ser um alimento de origem norte-americana, o *Cheeseburger* foi adaptado ao gosto gaúcho, reestilizado para “Xis Burguer”, ou simplesmente “Xis”, carinhosamente rebatizado, uma constatação da aculturação frente a universalidade dos produtos alimentares de sucesso. Busquei criar um produto com origens brasileiras e se possível gaúcha.

O pão de queijo é uma iguaria oriunda da América do sul, uma variação da Chipa, receita criada pelas missões jesuíticas, com influência indígena e europeia. É típico de países como Paraguai e Argentina. No Brasil teria entrado em 1860 no estado de Minas Gerais.

A proteína escolhida foi a linguiça por ser um insumo valorizado e consumido entre os gaúchos. O molho chimichurri é reconhecido por ser um acompanhamento de carnes, o requeijão para proporcionar um sabor mais leve, dando um equilíbrio ao prato, o queijo muçarela por ser um queijo que derrete facilmente. Os molhos pensados para acompanhar o prato foram: geleia de abacaxi com pimenta, para dar acidez, geleia de hortelã, para dar para

um sabor refrescante, crispy de bacon para dar a crocância e batata frita salpicada com salsa desidratada para complementar o lanche.

Buscou-se proporcionar através dos elementos presentes no prato, uma harmonização de sabores, texturas e cores, utilizando as características organolépticas de cada elemento, percebendo assim pelos nossos órgãos de sentidos.

2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

Para a realização de cada preparo, na construção do prato, usou-se técnicas aprendidas no decorrer do curso que foram usadas com propósito de valorizar e realçar as características organolépticas de cada alimento.

Primeiramente, para a preparação do pão de queijo, usou-se as técnicas de escaldar, sovar, bolear e assar. Técnicas essas aprendidas na disciplina de Panificação e confeitaria.

Escaldar consiste em cobrir o polvilho com líquidos quentes. Sovar em agregar e homogeneizar a massa. Bolear para dar o formato. Assar é o método de cocção em ambiente fechado em forno. Para linguiça de produção artesanal, a técnica utilizada nas carnes apreendidas na disciplina de Técnicas Básicas foi de corte a faca em cubos médios, pimenta e o alho foram cortados em brunoise. O método de embutir, técnica essa aprendida na disciplina de Garder Manger, foi utilizada na tripa suína com o uso da máquina elétrica, a tripa suína também foi imersa em água e suco de limão, para hidratar. Para a cocção a opção foi a fritadeira sem óleo (*airfryer*). Para o molho chimichurri foram utilizadas as técnicas de chiffonade, que consiste em fatiar vegetais folhosos em fatias finas com a faca, e técnica de emulsão que consiste em misturar dois ou mais líquidos com azeite ou óleo até que estes fiquem homogêneos.

Para o preparo da geleia de hortelã, primeiramente é preciso higienizar bem as folhas de hortelã e a pimenta dedo de moça, ensinamentos esses aprendidos na disciplina de Higiene e Segurança do Trabalho, depois separar as folhas e realizar o corte chiffonade, e a pimenta em corte brunoise cortes esses apreendidos na disciplina de Técnicas Básicas. Chiffonade consiste em vegetais folhosos em fatias finas. Brunoise é um dos mais famosos cortes da cozinha clássica, cubinhos minúsculos normalmente, esse corte a partir do corte julienne. Na geleia de abacaxi foram utilizadas as técnicas liquidificar e cozinhar em fervura branda, que consiste em cozinhar em fogo baixo. Para o preparo do crispy de bacon, utiliza-se o microondas. Para preparar as batatas na *airfryer*, é necessário higienizar bem as batatas, descascar e fazer o corte batonnet.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

No desenvolvimento do prato foram realizados testes para a escolha dos ingredientes, bem como a harmonização dos complementos que compõem a preparação.

No primeiro teste, optou-se por pão de queijo, linguiça frita na *airfryer*, maionese com wasabi, queijo derretido, geleia de abacaxi com pimenta, farofa de bacon e salsa picada e polvilhada. Como resultado do teste, notou-se que o sabor da maionese com wasabi não ficou agradável ao paladar e o prato ficou gorduroso.

No segundo teste utilizou-se o pão de queijo, linguiça frita na *airfryer*, maionese de salsa, queijo derretido, geleia de maçã com pimenta e farofa de bacon, porém o resultado não foi o esperado, faltava um frescor e a geleia de maçã não tinha a acidez necessária.

Foi realizado então o terceiro teste, desta vez, trocou-se a maionese por requeijão cremoso e a farofa de bacon por *crispy* de bacon. Além disso, foi feita a substituição da geleia de maçã pela de abacaxi com pimenta. Nesse teste o resultado foi bom, pois a preparação ficou muito saborosa e o *crispy* de bacon acrescentou crocância ao prato, deixando equilibrada a preparação. Porém, ainda faltava algo no prato, a escolha foi o molho chimichurri e a batata frita pois é um acompanhamento que combina com os lanches. Para temperar as batatas utilizou-se orégano, páprica picante defumada, sal e um fio de óleo. E para fritá-las foi usada a *airfryer*. Com essas modificações o prato ficou excelente em sabor e com uma bela aparência.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

A preparação do prato constitui-se num lanche que possui diferentes texturas que se complementam em uma explosão de sabores, o pão de queijo com a linguiça ficariam agradáveis por si só, com o sabor do queijo e a picância da linguiça, com o complemento do molho chimichurri e o requeijão cremoso ficou ainda mais saboroso. A Geleia de abacaxi com pimenta agrega ao prato, a acidez, a geleia de hortelã com pimenta dá o sabor refrescante e a crocância do *crispy* de bacon com a batata frita complementam o prato.

No aspecto visual do prato, o lanche possui muitas cores que trazem vida ao prato. A escolha pelo prato branco, foi justamente para que essas cores se sobressaíssem. O pão de queijo fica de um lado do prato, sendo o destaque, do outro lado ficam as batatas, e as geleias para complementarem a beleza desse empratamento.

