

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

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**ANA BEATRIZ MAFRA**

**CABOTIÁ-BURGUER  
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**SÃO BORJA  
2022**

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

**ANA BEATRIZ MAFRA**

**CABOTIÁ-BURGUER  
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.

Orientadora: Dr<sup>a</sup>. Marianna Pozzatti Martins de Siqueira

Professor(a) de TCC II: Dr<sup>a</sup>. Luciana Moroñas Monks

**SÃO BORJA  
2022**

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

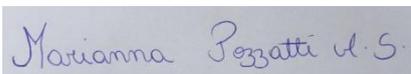
A orientadora, Professora **Dr<sup>a</sup>. Marianna Pozzatti Martins de Siqueira** e a aluna **Ana Beatriz Mafra**, abaixo assinadas, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

**CABOTIÁ-BURGUER**

elaborado por

**Ana Beatriz Mafra**

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



**Dr<sup>a</sup>. Marianna Pozzatti Martins de Siqueira**  
Orientadora

---

**Me. Aline Prestes Roque**  
Componente da banca

---

**Me. Gabrielle Assunção Minuzi**  
Componente da banca

**SÃO BORJA**  
**2022**

## 1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

A criação do preparo deu-se a partir dos resultados da pesquisa de campo desenvolvida para o artigo escrito na disciplina de TCC I. Tal resultado diz respeito ao consumo de alimentos como frutas, verduras e legumes, no qual grande parte da população entrevistada diz consumir tais alimentos. Ainda sobre a pesquisa, mais de 90% dos entrevistados dizem ter interesse em aprender receitas que possam aproveitar integralmente tais alimentos.

Com isso, produzir um alimento saudável e que pudesse ser elaborado pelas famílias em vulnerabilidade social, com um bom custo benefício e prático, é o objetivo desse memorial. Além disso, pretende-se produzir um preparo que seja bem aceito, principalmente pelas crianças. Portanto, a idéia central do trabalho consiste em utilizar um ingrediente barato, acessível e que possa ser usado integralmente no preparo.

## 2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

Para a preparação do pão, optou-se pelo método direto, pois a moranga possui muita água o que interferiria caso a escolha fosse o método de esponja, por exemplo. Não houve a necessidade de acrescentar água no preparo da massa. Posteriormente, foi feita a mistura dos ingredientes seguida da sova da massa para assim ativar o glúten presente na farinha de trigo, assim ensina Kövesi *et al.*(2007, p. 402):“*Quanto mais se trabalha uma massa, redes mais resistentes são formadas e, assim, é criada a estrutura do pão*”, além de propriedades elásticas.

Em seguida, a massa permaneceu em descanso para ativar o período de fermentação. Passado o período, a massa foi separada e pesada em porções iguais para em seguida serem modeladas; lisas e homogêneas, tal etapa é de extrema importância pois com isso, os pães ficam visualmente mais bonitos e na hora da montagem do hambúrguer apresentam-se esteticamente harmoniosos.

Depois do processo de molde, os pães foram colocados em uma assadeira dentro de aros (para conferir formato adequado para o hambúrguer), no qual tornará a ganhar volume e posteriormente foi levada para o forno pré-aquecido a 180°C até que se forme uma crosta dourada em sua superfície e atinja o ponto ideal de cocção.

Outro processo importante é a criação do mimético de carne do hambúrguer, para tanto, a casca da moranga cabotiá foi cortada e fervida. Posteriormente, foi amassada com auxílio de um garfo, em seguida foi adicionado ovo, cebola e alho cortados em *brunoise*, cebolinha cortada em *chiffonade* e temperada com sal e pimenta do reino, noz moscada e páprica defumada. Todos os ingredientes foram muito bem misturados a fim de adquirir consistência. Na sequência, a massa foi moldada no formato redondo dando aparência de hambúrguer de carne moída. Por fim, o mimético foi selado em frigideira antiaderente com um fio de óleo.

Em seguida, foi feito o molho de moranga, o objetivo é ter um produto que se assemelhe ao queijo derretido, substituindo o queijo cheddar. Para isso, foi utilizada a moranga cozida sem casca, liquidificada junto com a água do cozimento, polvilho azedo, óleo, queijo parmesão ralado, páprica doce e sal. Por fim, leva-se a mistura para a panela, misturando em fogo médio até dar consistência.

As sementes da moranga também foram utilizadas no trabalho. As sementes foram lavadas e secas, sendo posteriormente levadas à frigideira para serem tostadas. Depois de atingirem o ponto ideal de cocção, foram levadas à geladeira para serem refrigeradas e logo depois liquidificadas até obter uma espécie de farofa mais grossa. Tal preparo tem como objetivo ser utilizado na finalização do hambúrguer, para melhorá-lo esteticamente, como uma substituição de grãos de gergelim, conferindo também textura para a preparação.

Para conferir acidez e textura ao preparo, foi feito um pickles de moranga, para tal, foi descascada a moranga e com o auxílio do mandolim foi cortada tiras no sentido do comprimento. Em um vidro devidamente esterelizado, as tiras foram dispostas e acrescentado água fervida com vinagre e sal. O pote foi levado em banho maria por 20 minutos, também foi acrescentado à mistura; semente de coentro, alecrim, e manjerição.

Todos os preparos foram desenvolvidos a partir de técnicas e ensinamentos aprendidos durante o curso, buscando valorizar a interdisciplinaridade como a feitura do pão com técnicas aprendidas na disciplina de Panificação, inclusive, durante a aula aprendeu-se, também, com a inclusão de abóbora. A técnica aplicada para fazer o pickles, foi aprendida na disciplina de Gastronomia Internacional II, que na oportunidade, foi aprendido com cenouras e pepinos. Valorizar os insumos locais e o aproveitamento dos alimentos foram conceitos aprendidos durante as disciplinas de Gastronomia Brasileira e Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade,

respectivamente. Viajar pelas disciplinas agregando conhecimento e técnicas foi fundamental para enriquecer o preparo.

### **3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA**

Houveram três testes no qual o último deu-se de maneira oficial no Laboratório de Gastronomia. A partir deles, constatou-se que no primeiro teste, o pão obteve o resultado esperado, com a observação de que como a moranga tem bastante água, não foi necessário utilizar líquido na preparação. Vale ressaltar que tal acontecimento pode mudar diante da qualidade do ingrediente, pode haver ocasião em que a moranga não tenha tanto líquido e conseqüentemente, no preparo, tenha a necessidade de acrescentar líquido.

Para o mimético de carne feito com a casca da moranga, o resultado observado foi de um sabor mais acentuado, o alho e a cebola foram colocados na mistura refogados previamente. Faltou um pouco mais de pimenta.

O creme de moranga obteve um resultado parcialmente bom, haja vista que faltou, de maneira geral, mais tempero, por exemplo, sal, pimenta e páprica. Já as sementes obtiveram resultado satisfatório no primeiro teste.

O único preparo testado no segundo teste foi a “carne”, na qual foi acrescentado cebola e alho crus ao invés de refogados, e acertado o tempero com mais pimenta. Dessa forma, obtivemos um resultado mais saboroso.

No terceiro teste no Laboratório de Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha, todos os preparos foram aprovados sem qualquer mudança mas houve a ideia de elaborar mais um preparo que acrescentasse acidez e textura ao prato, por esse motivo optou-se por preparar um pickles de moranga. A técnica do pickles foi aprendida durante a disciplina de Gastronomia Internacional II. Tal processo iniciou-se no dia do terceiro teste e depois de 4 dias foi retirado do recipiente e obteve a aprovação no que diz respeito a sabor e textura.

#### 4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

Figura 1 – Hamburguer de moranga



Fonte: A autora, 2022.

A preparação teve o resultado esperado, foi acrescentado tomate e alface ao hambúrguer com o objetivo de agregar mais sabor e textura ao preparo, além de transmitir, visualmente, o aspecto semelhante ao de um hambúrguer tradicional.













## REFERÊNCIAS

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