

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CÁTIA MILENA FABRICIO MACHADO

**CONFEITARIA CRIATIVA: SABLÉ E ERMA-MATE
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**SÃO BORJA
2022**

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

CÁTIA MILENA FABRICIO MACHADO

CONFEITARIA CRIATIVA: SABLÉ E ERVA-MATE
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. Gabrielle Assunção Minuzi

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

SÃO BORJA
2022

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

A orientadora, Professora **Me. Gabrielle Assunção Minuzi** e a aluna **Cátia Milena Fabricio Machado**, 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.

CONFEITARIA CRIATIVA: SABLÉ E ERVA- MATE

elaborado por

Cátia Milena Fabricio Machado

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


Me. Gabrielle Assunção Minuzi
Orientador (a)

Me. Camila Oliveira Nemitz

Componente da banca

Me. Aline Prestes Roque

Componente da banca

SÃO BORJA
2022

1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

Na artigo da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, realizou-se uma pesquisa sobre o consumo da erva-mate e o hábito de tomar chimarrão no município de São Borja, visando relacionar o hábito de tomar chimarrão com o *Comfort food* e a importância cultural, social e econômica do consumo de erva-mate no município. O movimento *Comfort food* tenta resgatar os sentimentos e lembranças relacionados a comida e a história de vida, buscando agradar o paladar e a alma.

Dessa forma, o objetivo principal deste estudo é relacionar o hábito de tomar chimarrão ao movimento *Comfort food*, demonstrando que, não somente alimentos, mas também hábitos culturais podem trazer conforto e despertar prazer.

Assim, foi vista a oportunidade de trabalhar e explorar diferentes técnicas aprendidas ao longo do curso em um único prato. A erva-mate será utilizada através do mate doce, que será a referência principal da construção do prato, assim, demonstrando a utilização de um insumo não convencional dentro da gastronomia, utilizando-se, principalmente de técnicas aprendidas na disciplina de Confeitaria.

O preparo consiste em um biscoito produzido a partir da massa *sablé*, a mesma terá uma glaçagem de chocolate. O biscoito corresponde ao formato de uma cuia de chimarrão. Será acompanhado de um pudim de erva-mate e, também, crocante de amendoim, pipoca doce, geléia de bergamota e leite aromatizado.

2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

Como já visto na disciplina de técnicas básicas de cozinha, o primeiro processo a ser realizado é organizar o *mise in place* do preparo, sendo assim foram separados e pesados todos os ingredientes utilizados e, posteriormente deu-se início ao preparo do biscoito, utilizando o método por sablagem, que é caracterizado pelo uso da manteiga amolecida juntamente com o açúcar de confeitaria, acrescido de ovo previamente batido e farinha peneirada, consistindo numa massa com maior teor de gordura e açúcar que, por ter a textura crocante, pode ser utilizada em tortas, tortinhas e biscoitos de variadas formas e sabores.

Para que a massa *Patê Sableé* fique com crocância ideal e tenha maior durabilidade em seu armazenamento, é necessário que tenha um tempo de descanso de 30 minutos na geladeira antes de ser trabalhada e, ao ser manuseada,

para obter um melhor resultado, forra-se a mesa com plástico filme, evitando que a massa fique grudada e auxiliando no corte e modelagem da massa.

Outro aspecto fundamental para um resultado satisfatório é o cuidado com a temperatura e o tempo de forno, sendo normalmente utilizado em 180 graus por 25 minutos, em média.

Para fazer um canudo de chocolate, primeiramente foi utilizada a técnica de temperagem, que consiste, basicamente, em derreter o chocolate nobre no micro-ondas e, a cada 30 segundos, mexer delicadamente, até atingir a temperatura ideal para chocolate meio amargo que é 45 graus. Feito este procedimento, o chocolate precisou, através do manuseio delicado, chegar a temperatura de 30 graus. É indispensável ressaltar que, para uma temperagem perfeita, tanto os utensílios utilizados, como a superfície onde ele foi colocado, devem estar muito bem higienizados, livre de qualquer odor e umidade. A partir dessa etapa, o chocolate foi distribuído em um canudo de acetato, previamente cortado do tamanho planejado e resfriando na geladeira até endurecer. A técnica de temperagem foi aprendida de maneira teórica na disciplina de Confeitaria.

Para o preparo do pudim foi feita uma infusão de erva-mate com leite quente, deixando a erva decantar e em seguida coando para que não restasse nenhum resquício de pó de erva. Posteriormente, no liquidificador foi acrescentado a infusão, os ovos e o açúcar, batendo por alguns minutos. Feito isso, a mistura foi colocada para assar lentamente em fogo baixo. A feitura de pudim foi bastante desenvolvida durante a disciplina de Gastronomia Brasileira.

Para dar uma aparência de erva-mate na montagem do prato, foi feito um crocante de amendoim com açúcar, onde, primeiramente o amendoim foi torrado e moído, em fogo baixo, acrescentando o açúcar e mexendo até formar o amendoim açucarado. Logo após, foi polvilhada a erva-mate previamente peneirada.

Para dar brilho ao biscoito *Sableé* e aproximar a aparência do preparo a uma cuia de chimarrão, foi executada a técnica de glaçagem, primeiramente foi misturado o cacau em pó a água quente e posteriormente foi feito um caramelo de açúcar, em fogo baixo. Com o açúcar totalmente dissolvido e o caramelo já no ponto desejado, foi colocada a mistura do cacau, deixando que fervesse até estar homogêneo e brilhoso.

Outro processo foi a geléia de bergamota, técnica aprendida na disciplina de Gastronomia Regional. A fruta foi separada em gomos, tirada as sementes e fiapos

que as tornam amargas e, em fogo baixo, foi acrescentada as bergamotas, o açúcar e suco de limão, deixando ferver até dar o ponto desejado.

Como um dos elementos de acompanhamento do mate doce, foi feito uma pipoca caramelizada com açúcar, colocando o milho de pipoca, açúcar, óleo e água, deixando em fogo baixo até o milho estourar por completo e caramelizar.

Para finalizar o empratamento, foi feito um leite com erva-mate, açúcar, anis estrelado, coco ralado, erva doce e capim limão, onde o leite após fervido e coado foi agitado em recipiente com tampa por 30 segundos e posteriormente colocado no micro-ondas por 30 segundos, criando assim o aspecto de um mate doce espumoso.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

O projeto de preparação do prato sofreu vários ajustes durante o processo de testes, pois a proposta do preparo é demonstrar elementos e acompanhamentos de um mate doce, onde a erva-mate se destacou no preparo de um pudim, acompanhado de uma base de biscoito *Sableé* e coberto por uma glaçagem de caramelo de cacau.

No primeiro teste, foi observado que a infusão de erva-mate não pode ser fervida, pois a alta temperatura do leite torna a erva amarga e muito escura, dessa maneira optou-se por fazer a infusão com o leite em uma temperatura menor.

A massa *Sableé* inicialmente foi saborizada com canela e erva-doce e observou-se que a canela estava mascarando o sabor do pudim, sobressaindo assim o sabor do biscoito sobre a erva-mate. Dessa maneira, foi retirada da receita a canela em pó e, dessa forma, atingiu-se um sabor mais suave e delicado de erva-doce.

Baseado nos conhecimentos adquiridos durante o curso, optou-se por trabalhar técnicas da confeitaria, demonstrando a temperagem do chocolate através da confecção de um tubo de chocolate meio amargo, fazendo uma alusão a bomba de chimarrão.

Já no biscoito *Sableé*, foi utilizada a técnica sablagem que consiste na utilização da manteiga em temperatura ambiente e acrescentada de farinha, para somente após essa mistura estar homogênea, acrescentar os elementos líquidos do preparo. Com a técnica de sablagem, a gordura vai encapsulando as partículas de farinha, originando a impermeabilização das mesmas, dessa forma quando os

líquidos são incorporados, não se dissolverão, tornando a massa seca e proporcionando uma textura arenosa e quebradiça.

Na finalização do prato, foi desenvolvida a técnica de glaçagem no biscoito *Sableé* em que, primeiramente, foi feito um caramelo em fogo baixo, até adquirir coloração desejada e posteriormente acrescentada uma mistura de água quente, cacau em pó 70%, foi feito a glaçagem sobre o biscoito, deixando o excesso de calda escorrer sob uma grade até esfriar por completo.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

Como já explanado anteriormente, a proposta do preparo foi enaltecer o mate doce, para obter um resultado satisfatório, foi planejado cada detalhe do preparo pensando nos elementos que compõe o mate doce, trazendo em cada elemento do prato um sabor que o acompanha.

A distribuição dos elementos no prato foi pensada para que o preparo se aproximasse a aparência de um mate, para isso a montagem foi feita em formato de cuia de chimarrão. As cores foram escolhidas da mesma forma, sendo que a glaçagem foi especialmente escolhida por se aproximar da cor e brilho de uma cuia, e o cacau 70 % foi escolhido por ter um leve amargor, deixando com que o sabor do pudim de erva-mate se sobressaísse.

Ainda fazendo uma alusão ao mate doce e para trazer acidez ao prato, foi feita a geléia de bergamota, sendo esta fruta acompanhamento para muitos em dias ensolarados de inverno.

A aparência do crocante de amendoim foi cuidadosamente colocado no prato, trazendo cor, sabor e aparência de erva-mate.

Através do leite saborizado, o preparo teve o sabor de mate doce mais acentuado, visto que no preparo do leite continha elementos característico, como o capim cidreira, anis estrelado, erva-doce e coco ralado levemente adoçado.

Na foto a seguir, a idéia proposta para o empratamento da sobremesa, utilizando o formado da cuia de chimarrão como base para compor as demais preparações como o pudim, o crocante de amendoim, pipoca crocante, leite aromatizado, geléia e o canudo de chocolate.

Com isso, observou-se que todos os preparos atingiram o objetivo proposto, além de compor todas as características organolépticas que um preparo precisar ter, pois tem-se várias texturas, sabores que vão do doce ao cítrico além de, visualmente, ser muito bem composto a partir do que foi planejado, a cuia de

chimarrão. Também, foi observado que, no que tange ao *Comfort food*, a preparação gastronômica foi bem sucedida, haja vista que os sabores lembram o sabor de um mate doce.

Figura 1 – Empratamento da interpretação



Fonte: A autora, 2022.

5 FICHA TÉCNICA

Acadêmica:		Cátia Milena F. Machado			Instituição:		IFFAR			Curso de Gastronomia		
Classificação:								Biscoito Patê Sableé		Custo Total:		11,70
Rendimento da receita em kg:						0,450		Código:		Custo p/ kg		26,01
Rendimento em Porções:			6		Porção kg		0,075		Data:		Custo p/ porção unit.:	1,95
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total			
Farinha de trigo	250 gr	0,250	kg	1,00	0,250	kg	3,44	kg	0,86			
Manteiga	150 gr	0,150	kg	1,00	0,150	kg	50,00	Kg	7,50			
Açúcar de confeiteiro	90 gr	0,090	Kg	1,00	0,090	Kg	14,00	Kg	1,26			
Erva doce	2 gr	0,002	Kg	1,00	0,002	Kg	10,00	Kg	0,02			
Ovo	1 uni	1,000	Uni.	1,12	1,000	Uni.	1,00	Uni.	1,00			
							Valor dos Ingredientes		10,64			
							Margem de Segurança		10,00 %		1,064	
							Valor do Custo da Receita		11,70			
MODO DE PREPARO						INTERPRETAÇÃO						
1- Colocar o jambu para ferver até reduzir de volume.												
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS												
Chinoy, panela, bowl e escumadeira.												

Acadêmica:		Cátia Milena F. Machado		Instituição:		IFFAR		Curso de Gastronomia			
Classificação:						Glaçagem de chocolate		Custo Total:		2,04	
Rendimento da receita em litros:				0,200		Código:		Custo p/ litro:		10,18	
Rendimento em Porções:		10		Porção ml		0,020		Data:		Custo p/ porção unit.:	0,20
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total		
Açúcar cristal	160 gr	0,160	kg	1,00	0,160	kg	5,00	kg	0,80		
Cacau em pó 70%	30 gr	0,030	kg	1,00	0,030	kg	35,00	Kg	1,05		
Água	200 ml	0,200	L	1,00	0,200	L	0,00	L	0,00		
Valor dos Ingredientes									1,85		
Margem de Segurança							10,00 %		0,185		
Valor do Custo da Receita									2,04		
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO						
<p>1- Misturar o cacau em pó em água quente.</p> <p>2- Fazer uma calda de caramelo até dissolver todo o açúcar.</p> <p>3- Misturar o cacau dissolvido na calda de açúcar.</p>											
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS											
<p>Panela média.</p>											

Acadêmica:	Cátia Milena F. Machado		Instituição:	IFFAR		Curso de Gastronomia			
Classificação:	Geléia de bergamota				Custo Total:	3,90			
Rendimento da receita em litros:	0,300		Código:			Custo p/ litro:	13,00		
Rendimento em Porções:	10	Porção ml	0,030	Data:			Custo p/ porção unit.:	0,39	
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Bergamota	500 gr	0,500	kg	1,36	0,493	kg	5,00	kg	2,47
Limão	60 gr	0,060	kg	2,26	0,058	kg	10,00	Kg	0,58
Açúcar	100 gr	0,100	Kg	1,00	0,100	Kg	5,00	Kg	0,50
							Valor dos Ingredientes	3,55	
							Margem de Segurança	10,00 %	0,355
							Valor do Custo da Receita	3,90	
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
1- Separar a fruta em gomos e retirar as sementes e fiapos. 2- Em uma panela colocar as bergamotas, o açúcar, o suco do limão e deixar ferver até o ponto desejado.									
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS									
Panela média e bowl.									

Acadêmica: Cátia Milena F. Machado		Instituição: IFFAR			Curso de Gastronomia					
Classificação: Pudim de erva-mate				Custo Total:		9,79				
Rendimento da receita em kg:			0,350		Código:		Custo p/ kg:			27,97
Rendimento em Porções:		2	Porçã kg	0,175	Data:			Custo p/ porção unit.:		4,90
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total	
Ovo	2 uni.	2,000	Uni	1,12	2,000	Uni	1,00	Uni	2,00	
Açúcar	100 gr	0,100	kg	1,00	0,100	kg	5,00	Kg	0,50	
Erva mate	450 gr	0,450	Kg	1,00	0,450	Kg	12,00	Kg	5,40	
Leite	200 ml	0,200	L	1,00	0,200	Kg	5,00	Kg	1,00	
							Valor dos Ingredientes		8,90	
							Margem de Segurança		10,00 %	
							Valor do Custo da Receita		9,79	
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO					
1- Fazer uma infusão de erva-mate com o leite quente.										
2- Deixar a erva decantar e em seguida coar.										
3- No liquidificador acrescentar a infusão, os ovos e o açúcar.										
4- Colocar na forma e levar para assar.										
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS										
Liquidificador, forma pequena e papel alumínio.										

Acadêmica:	Cátia Milena F. Machado			Instituição:	IFFAR		Curso de Gastronomia			
Classificação:							Canudo de chocolate		Custo Total:	7,70
Rendimento da receita em kg:				0,200		Código:	Custo p/ litro:		38,50	
Rendimento em Porções:		5		Porção kg	0,040	Data:	Custo p/ porção unit.:		1,54	
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total	
Chocolate meio amargo	200 gr	0,200	kg	1,00	0,200	kg	35,00	kg	7,00	
							Valor dos Ingredientes		7,00	
							Margem de Segurança		10,00 %	0,700
							Valor do Custo da Receita		7,70	
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO					
1- Derreter o chocolate e fazer a temperagem.										
2- Modelar com o auxílio do acetato e forma canudos.										
3- Deixar secar.										
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS										
1 folha de cetato, espátula, bowl.										

Acadêmica: Cátia Milena F. Machado		Instituição: IFFAR		Curso de Gastronomia					
Classificação: Crocante de amendoim				Custo Total: 1,20					
Rendimento da receita em kg: 0,150			Código:		Custo p/ kg 8,02				
Rendimento em Porções: 2		Porção kg 0,075	Data:		Custo p/ porção unit.: 0,60				
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Amendoim torrado	100 gr	0,100	kg	1,00	0,100	kg	7,00	kg	0,70
Erva mate	12 gr	0,012	kg	1,00	0,012	kg	12,00	Kg	0,14
Açúcar	50 gr	0,050	Kg	1,00	0,050	Kg	5,00	Kg	0,25
Valor dos Ingredientes									1,09
Margem de Segurança							10,00 %		0,109
Valor do Custo da Receita									1,20
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
1- Moer o amendoim. 2- Levar para o fogo baixo o amendoim, o açúcar. Mexer até o amendoim açucarar. 3- Por fim, polvilhar erva-mate peneirada.									
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS									
Panela pequena, bowl.									

Acadêmica:	Cátia Milena F. Machado			Instituição:	IFFAR		Curso de Gastronomia		
Classificação:							Pipoca caramelizada	Custo Total:	2,59
Rendimento da receita em kg:				0,040	Código:		Custo p/ kg	64,63	
Rendimento em Porções:		10	Porção ml	0,004	Data:		Custo p/ porção unit.:	0,26	
Ingredientes	Quant. Oper.	Quant. Líquida	Unid.	Fator de Correção	Quant. Bruta	Unid.	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
Milho	50 gr	0,050	kg	1,00	0,050	kg	5,00	kg	0,25
Açúcar	0,80 gr	0,080	kg	1,00	0,150	kg	5,00	Kg	0,75
Canela em pau	3 gr	0,003	Kg	1,00	0,090	Kg	15,00	Kg	1,35
Óleo	2 ml	0,002	L	1,00	0,000	L	10,00	L	0,00
Água	Qb								
							Valor dos Ingredientes		2,35
							Margem de Segurança	10,00 %	0,235
							Valor do Custo da Receita		2,59
MODO DE PREPARO					INTERPRETAÇÃO				
1- Colocar o milho para estourar com óleo, açúcar e água.									
MISE EN PLACE / UTENSÍLIOS									
Panela média e bowl.									