

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

MIRIAM TAGLIAPIETRA FONSECA

**MEMÓRIAS E SABORES
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

**SÃO BORJA
2022**

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

MIRIAM TAGLIAPIETRA FONSECA

**MEMÓRIAS E SABORES
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: Dra. Luciana 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 Miriam Tagliapietra Fonseca,
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.**

MEMÓRIAS E SABORES

elaborado por

Miriam Tagliapietra Fonseca
Miriam Tagliapietra Fonseca

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

II.

Aline Prestes Roque

Professora: Me. Aline Prestes Roque
Orientadora

Professora: Dra. Marianna Pozzatti
Componente da banca

Professor: Me. Charles Grazziotin
Componente da banca

SÃO BORJA

2022

1. HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

A partir da escolha da temática de pesquisa intitulada: “Novas Experiências: o café além da bebida”, 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. Visa nesta disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), desenvolver uma preparação gastronômica que ressalte o café como forma de preparo não convencional.

Sendo assim, a escolha da utilização do café desde o TCC I, partiu da minha memória afetiva. Na casa dos meus avós maternos, na Quarta Colônia no município de Dona Francisca/RS, o aroma do café estava sempre presente cedo pela manhã, com toda a família à beira do fogão a lenha e degustando delícias da culinária italiana. Dessa forma, o aroma do café e as conversas logo pela manhã, quando criança me despertavam muito cedo e logo ao acordar ia até a cozinha da casa compartilhar com meus avós, todas aquelas delícias junto com o café, que ficava por horas quentinho em cima da chapa do fogão a lenha até a hora do almoço.

Além de todas as memórias afetivas interligadas ao café, a escolha da utilização desse alimento deu-se pela popularidade da bebida no país, sendo que segundo a Embrapa (2015), o café é a segunda bebida mais consumida do Brasil, perdendo apenas para a água. Porém, na gastronomia, o café é mais utilizado em sobremesas, algumas delas são: Ópera café e Tiramisú, as quais são receitas tradicionais da cultura francesa e italiana.

Já essa especiaria em pratos salgados é pouco explorada. Neste intuito, pensou-se que algo tão incrível como o café não pode ser restringido apenas ao uso como bebida no café da manhã, precisa-se explorar suas diversas formas e modos de consumo, neste caso como preparação em prato salgado.

Dessa forma, para a composição desse prato, a proteína utilizada foi o Entrecôte. A escolha ocorreu por conter gordura entremeada nas fibras da carne, chamada de marmoreio, que harmoniza bem com o sabor do café. Além disso, para complementar melhor o prato, utilizou-se a polenta, queijo colonial e a radiche como acompanhamento, esta escolha deu-se por fazer parte da minha infância até a adolescência, os quais eram servidos diariamente nos almoços e jantares.

Ao lado da casa dos meus avós maternos, havia um galpão de madeira que foi construído apenas para armazenar o milho para secagem. Quando estavam secos eram debulhados (tirado os grãos), e o meu avô esperava as férias de julho em que os netos vinham para visitá-los e os colocava para debulhar os milhos, e toda essa experiência virava uma brincadeira. Assim, depois era moído em uma máquina e estava pronta a farinha para fazer a polenta. Também, na

minha casa, sempre no café da manhã antes de ir para a escola, minha mãe fazia polenta na chapa do fogão a lenha com o queijo colonial grelhado.

Com base em todas as vivências apresentadas, através das preparações do prato buscou-se proporcionar contrastes com sabores, cores e texturas. Além de o desenvolvimento do prato está relacionado com a memória afetiva, também buscou-se trabalhar com preparações simples e usando técnicas de base da gastronomia consegue remeter um pouco da minha memória.

2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

No decorrer do curso de gastronomia, em cada preparo para construir um prato usava-se técnicas clássicas e contemporâneas, a fim de valorizar e salientar as características organolépticas de cada alimento.

Dessa forma, a proteína escolhida, o entrecôte bovino, também conhecido como contrafilé, filé de costela, o qual está localizado na parte frontal do boi, como é uma região que o animal não faz esforços resulta em uma carne macia e acumula uma boa quantidade de gordura, que deve ser branca e entremeada nas fibras da carne, chamada de marmoreio. Portanto, para a preparação dessa proteína, em volta da carne é utilizado o café moído para fazer uma crosta¹, após colocar em uma saltese² azeite de oliva com manteiga, quando estiverem bem aquecidos a carne deve ser selada³ de um lado e do outro para agregar sabor e a carne não perder líquido. Também, para completar o cozimento, foi utilizado o método de cocção de calor seco, para isso será usado a *Airfryer* para completar o cozimento da carne que será ao ponto, sendo que a carne fica avermelhada no interior, mas não sangrando.

Para preparar a polenta foi usado o método do calor úmido, que consiste, em uma panela coloca-se a água ferver e após colocar o sal e adicionando a farinha de milho aos poucos, com a ajuda do fouet para não empelotar até a farinha ir incorporando com a água e estar totalmente cozida, o ponto certo é quando estiver soltando do fundo da panela. Depois coloca-se em uma tigela até esfriar e ficar consistente para fazer os cortes, nessa preparação o corte escolhido foi o “Pont Neuf”⁴.

Para a preparação do molho de café, o método utilizado, foi aprendido dentro das técnicas básicas de cozinha que é o “Fundo Escuro”, que consiste em um caldo com ossos

¹ Técnica da gastronomia que consiste em envolver a carne, neste caso com o café moído, para dar mais crocância e sabor.

² Consta em uma panela que serve para preparar pratos sauté ou salteados, o qual é uma técnica que cozinha o alimento rapidamente, com pouca gordura e em fogo alto.

³ Técnica usada para agregar sabor a preparação, que proporciona que a carne não perca seu líquido.

⁴ Tipo de corte da gastronomia, em bastão, com dimensões de 1cm por 7cm.

tostados ou assados, sem gordura, com alho e ingredientes aromático, é utilizado em preparações substituindo a água. Para esse preparo, é colocado o “Fundo Escuro” em uma panela pequena, acrescentando o café coado, açúcar mascavo, molho inglês e deixar ferver em fogo baixo até “Reduzir”⁵ pela metade do líquido da panela.

Para o empratamento, a fatia de queijo colonial cortada com o método “Meia Lua” e tostada na chapa para tostar com um fio de azeite de oliva, também utilizou de brotos de radiche sobre a carne, trazendo cor a prato.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

Para o desenvolvimento do prato foram usados testes para escolha dos ingredientes, bem como, para a harmonização dos insumos usados para compor a preparação. Dessa forma, foram usadas técnicas de base da gastronomia, assim, como o memorial aborda a memória afetiva, tentei buscar o que mais presente encontrei na minha memória e até os dias de hoje sinto os aromas e sabores e me levam a viajar na minha infância.

No primeiro teste realizado, foi usado o café moído com algumas especiarias para fazer a crosta da carne e observamos que neste teste o café roubou um pouco do sabor da carne, logo, foi definido que deveria ser diminuída a quantidade pó de café. Já no segundo teste, foi diminuída a quantidade do café moído e optei por não usar todas as especiarias, somente o sal e pimenta do reino para fazer a crosta da carne.

Também no segundo teste, para acompanhamento foi preparado nhoque de batata inglesa, utilizando farinha de trigo para dar o ponto para ser salteado na saltese, porém, o nhoque não harmonizou com o sabor do café e também com as cores do prato. Já em relação a preparação da proteína, o resultado foi a crosta ficou boa, sentindo-se bem o sabor da carne e também o sabor do café.

No terceiro teste, permaneceu a mesma quantidade do pó de café do segundo teste, também foi testado o molho de café coado, que foi utilizado técnica de um fundo escuro para deixar o molho com mais sabor, portanto, o molho de café coado regado sobre a carne e em volta da preparação deu um ar de sofisticação ao prato. Também, no lugar do nhoque de batata inglesa foi feito a polenta de farinha de milho brustolada, por fazer parte da minha memória afetiva, dar cor e crocância ao prato. Assim, junto a polenta o queijo colonial tostado deu mais presença, por apresentar um sabor levemente acidulado e por ter alto teor de gordura e para

⁵ A técnica consta em reduzir o líquido da preparação pela evaporação, espessando e concentrando o seu sabor.

complementar os brotos de radiche deram cor e sabor ao prato, além da radiche possuir um sabor mais amargo, porém por ser brotos esse amargor torna-se mais leve, proporcionando diferentes sabores e combinações ao prato.

Portanto, partiu do princípio que o prato seguiria os preparos utilizados no terceiro teste, o qual proporcionou mais harmonia entre os ingredientes e alcançou o objetivo esperado.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

Os resultados das preparações ficaram equilibrado, após a montagem do prato posso afirmar que foram utilizadas várias técnicas: a crosta de café para dar mais sabor e crocância para a carne e após foi selada dos dois lados para conservar o líquido da carne, também, para trazer maciez colocou-se na Airfrayer, que é um método de cocção seco para chegar ao ponto desejado.

O molho de café que foi colocado sobre a carne foi feito o ponto *napê*, que consiste em molhos cremosos e densos, já para a polenta depois de cozida foi colocada sobre um recipiente até esfriar e estar com uma consistência mais firme para ser cortada no “Pont Neuf”(um tipo de corte da gastronomia retangular medindo 1cm/7cm de comprimento) e depois brustolada na saltese. O queijo colonial foi tostado e o corte deste foi feito em meia lua, cortes estes das técnicas básicas da gastronomia.

Em relação a apresentação do prato, a escolha foi que a preparação fosse servida em um prato rosê, para contrastar com a cor escura do café, o amarelo da polenta, o branco e preto do queijo tostado, junto ao verde dos brotos da radiche. Também, outra justificativa foi para a escolha é para dar um toque elegante ao preparo.

Sendo assim, o processo de construção deste prato foi bastante gratificante, principalmente por se tratar da memória afetiva, contar um pouco da minha história, e a importância que o aroma e o sabor do café e os demais ingredientes como a polenta brustolada com o queijo colonial tostado e com um toque moderno do corte do Entrecôte trazem ao prato.

6 REFERÊNCIAS

EMBRAPA. **Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil**. 2015. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2574254/caf%C3%A9-e-a-segunda-bebida-mais-consumida-no-brasil>>. Acesso em: 12 out. 2022.