

Estela Máris Medeiros Jardim
Maria do Socorro da Silva
Tânia Machado da Rocha Tarlé
Wueder Divino Mendes

PORTFÓLIO SABORES DO BRASIL

Portfólio apresentado como pré-requisito para conclusão do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da FACES – UniCeub.

Professora Janaína Sarmento Bispo

Brasília
2013

Estela Máris Medeiros Jardim
Maria do Socorro da Silva
Tânia Machado da Rocha Tarlé
Wueder Divino Mendes

**PORTFÓLIO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO
SABORES DO BRASIL**

Portfólio apresentado como pré-requisito para conclusão do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da FACES – UniCeub.

Brasília, 25 de novembro de 2013

Banca Examinadora Trabalho Final Prático (TFP):

Coordenadora
(Janaína Sarmento Bispo, Nutricionista, UniCEUB)

Professora da disciplina de Estágio Supervisionado
(Janaína Sarmento Bispo, Nutricionista, UniCEUB)

1º Examinador
(Anna Paula Caribé Schwam, Gastrônoma, UniCEUB)

2º Examinador
(Graziele Gebrim Santos, Nutricionista, UniCEUB)

3º Examinador
(Rachel Alves, Gastrônoma e Sommelière, UniCEUB)

Dedicamos aos professores, funcionários do Labocien e aos monitores pelo empenho com que nos conduziram ao longo da nossa jornada por este curso.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus, aos familiares, amigos, colegas e demais colaboradores que, direta ou indiretamente, deram suas contribuições valiosas ao nosso grupo de trabalho.

“Decidir onde começar a estudar é tão importante quanto
o processo de aprendizado em si”.
Autor desconhecido

SUMÁRIO

1. Apresentação	07
2. Atividades	08
3. Metodologia	09
4. Considerações Finais	10
5. Referências	12
6. Anexos	13
7. Apêndices	18

1. Apresentação

Sabores do Brasil é resultado de um profundo e disciplinado trabalho de aprendizado acadêmico, que nos levou a percorrer, por meio dos diversos canais de comunicação, algumas das regiões do país.

Neste Sabores do Brasil, o país que se desvenda é o território exuberante que, ao longo de nossos estudos, nos fascinou pela riqueza culinária destas terras tropicais. A variedade de pratos e o colorido dos ingredientes nos deu um universo complexo e riquíssimo com que trabalhar na elaboração dos nossos preparos.

2. Atividades

A partir do primeiro dia de aula de Estágio Curricular Supervisionado, os alunos receberam orientações sobre todo o desenvolvimento do Trabalho Final Prático. Deu-se a separação em equipes de quatro a cinco alunos, sendo que o nosso grupo ficou formado por quatro integrantes.

A primeira atividade iniciou-se no mesmo dia com a discussão em sala de aula sobre o cardápio, que ficou previamente definido com os seguintes preparos:

- entrada: salada mineira com molho vinagrete, feita com uma cestinha de parmesão com salada de folhas e frutas da estação, acompanhada de um ramequim com o molho vinagrete;
- prato principal: nhoque à moda nordestina, feito com batata baroa e ragu de carne seca;
- sobremesa: verrine brasileira, feita com ganache de café com calda de casca de laranja bahia e crocante de mix de castanhas brasileiras.

Definido previamente o cardápio, o grupo fez várias reuniões para discussão das pesquisas pessoais realizadas em horários extraclasse, a fim de levantar as técnicas adequadas a cada preparo, melhores insumos, equipamentos, utensílios e fornecedores, para poder elaborar o protocolo de experimento para ser encaminhado à professora orientadora e, posteriormente, ao Laboratório de Técnica Dietética/Habilidades Alimentares, no intuito de ser aprovado e serem providenciados os respectivos insumos para o primeiro teste.

Tal protocolo foi recebido e devolvido com correções por duas vezes até a data do primeiro teste prático, que se deu no dia 9 de setembro de 2013. Nesta data, acompanhados pela professora orientadora, o grupo realizou os preparos no Laboratório de Técnica Dietética/Habilidades Alimentares, tendo obtido resultados não satisfatórios em relação à aplicabilidade das técnicas de preparo culinário aprendidas no decorrer do curso, o que levou a novas reuniões para modificações no cardápio e elaboração de um novo protocolo.

Um novo cardápio foi estabelecido:

- entrada: rocambole labirinto dos sabores, feito com um pionono recheado com alface, linguiça, ovos de codorna, palmito e pimentão;
- prato principal: costelinha patriota, feita com costelinha suína assada com osso coberta com persilade sobre cama de purê de batata baroa;

- sobremesa: verrine do barista, feita com ganache de café, compota de casca de laranja com licor de jenipapo, farofa de mix de castanhas brasileiras e chantilly.

Este novo protocolo foi novamente recebido e devolvido uma vez com as devidas correções por parte da professora orientadora.

No dia 5 de outubro de 2013 foi, então, realizado o segundo teste prático, que obteve excelentes resultados tanto de elaboração, quanto de aceitabilidade gustativa e visual, inclusive com as participações de vários outros funcionários da instituição na degustação, além de alunos de outro grupo e de outro semestre que pro lá estavam.

Aprovado o cardápio para o Trabalho Final Prático, o grupo realizou outras reuniões para discussão dos resultados do segundo teste, dos ajustes de protocolo final, da elaboração das fichas técnicas e do portfólio.

Atividades mais que embasaram a elaboração do portfólio: palestras e oficinas das Semanas de Gastronomia, aulas-show no Casa Park com chefs renomados e alunos da instituição; congresso de Gastronomia; curso de Boas Práticas de Fabricação no Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas; curso de panificação no Serviço Nacional do Comércio; curso de técnicas de confeitaria na elaboração de bolos para casamentos com Isamara Amâncio; curso de tortas clássicas com Fátima Eid; curso de chocolateria com Ricardo Ariel; curso de cogumelos comestíveis na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

3. Metodologia

Técnicas contidas no livro do Chef Profissional, na Enciclopédia da Gastronomia Francesa, do Livro Sabor do Brasil, aulas ministradas ao longo dos quatro semestres letivos, técnicas de cocção, orientações dos professores.

Aulas ministradas em Cozinha Básica, Cozinha Fria e Confeitaria Básica e Avançada nos permitiram embasar conhecimentos técnicos e habilidades para a elaboração do cardápio.

Aulas de revisão preparatórias para o Estágio Curricular Supervisionado, em que foram reforçadas as técnicas básicas de corte e de cocção, também foram de suma importância para alicerçar as preparações criadas pelo grupo.

Consultas acadêmicas com os professores de Cozinha Clássica Italiana, Luiz Trigo, e de Confeitaria e Panificação Avançada, Anna Paula Caribé Schwam,

respaldaram nossas ideias nas elaborações especialmente do prato principal e da sobremesa, ambos tendo contribuído com orientações, dicas e recursos para melhoria das preparações.

Oito reuniões de grupo realizadas para elaboração dos protocolos, fichas técnicas, plano de atividades e portfólio, sendo que em duas delas houve treino dos pratos.

A adequação do plano de ataque – a divisão de tarefas, considerou as melhores habilidades e agilidade requeridas para os preparos, porque o grupo se dividiu em duplas e cada dupla trabalhou com os preparos com os quais melhor se identificava.

4. Considerações Finais

A elaboração do Trabalho Final Prático dinamizou as atividades acadêmicas, possibilitou o desenvolvimento da capacidade científica e criativa nas diferentes áreas de formação e em assuntos de interesse gastronômico diversos, permitiu formar um profissional que seja capaz de tomar decisões, correlacionar a teoria à prática vivenciada, além de permitir a interação dos corpos Docente e Discente ao longo da sua construção.

O tempo gasto em cada preparo foi além do estimado, mas necessário devido ao fato de que a professora orientadora solicitou a montagem de várias apresentações diferentes e convidou colegas e funcionários do Laboratório de Técnicas Dietéticas/Habilidades Alimentares para degustarem e elegerem as melhores.

As técnicas empregadas proporcionaram os resultados acima do esperado, fato comprovado e ratificado pelas opiniões e elogios recebidos da professora orientadora e demais pessoas que participaram das degustações.

A análise crítica do professor Henrique Salsano quanto aos preparos, sugestões, auxílios, providências de última hora foram prontamente atendidas; quanto à apresentação, sabor e temperatura dos pratos elaborados, houve elogios, participações, sugestões.

Eventuais dificuldades: um dos ingredientes solicitados não foi providenciado – a costelinha suína marca Sadia – que foi substituída por uma bandeja de costelinha suína de outra procedência, tendo havido o aproveitamento de somente 15% desta, uma vez que nem todos os pedaços apresentavam a quantidade ideal de osso para aplicar a técnica e dar o efeito de apresentação esperado. O grupo se esqueceu de

solicitar o vinho tinto seco para a marinada, que foi substituído por vinho branco seco. Tal fato comprometeu um pouco a coloração esperada do preparo, bem como o sabor acentuado no molho oriundo do suco de cocção.

As formas de apresentação: foram testadas várias formas de apresentação tanto para o prato principal, quanto para a sobremesa, tendo sido possível uma melhor visualização e degustação, seguida de uma eleição da que ficou melhor para cada prato. Não foi possível realizar o mesmo procedimento com o prato de entrada, devido ao adiantado da hora e da necessidade de entregar as instalações ao Laboratório de Técnicas Dietéticas/Habilidades Alimentares.

Ajustes efetuados nas fichas técnicas: para a entrada foi necessário criar uma cremosidade que envolvesse os ingredientes do recheio do pionono, a fim de que ficassem firmes na hora de cortá-lo e montar o prato; também foi elaborado um molho que acompanhe a entrada; para o prato principal somente foi necessário incluir o vinho tinto seco da marinada; para sobremesa foi necessário reduzir a quantidade de açúcar da compota para 140 g, não precisando que fosse orgânico, retirar o crocante açucarado do mix de castanhas brasileiras e reduzir a quantidade de creme de leite fresco para 150 ml.

O segundo teste do Trabalho Final Prático, de forma global, superou as expectativas tanto do grupo, quanto da professora orientadora, uma vez que o resultado produzido foi bem superior ao primeiro teste. Todos os pratos foram aprovados e já houve a escolha da melhor apresentação para o prato principal e a sobremesa, tendo restado apenas ajustes já apontados no prato de entrada.

O grupo se esqueceu de pedir vinho tinto seco no protocolo anterior, já corrigido no protocolo seguinte.

Os testes realizados foram ótimos para que o grupo pudesse visualizar os erros e acertos, fazer os ajustes necessários, incorporar técnicas, aperfeiçoar preparos, estimular a capacidade criativa de cada aluno participante.

Técnicas utilizadas: rocambole salgado com a elaboração de pionono; cortes de legumes e de carnes; espessante com slurry; marinada líquida; assar, selar, fritar por imersão, cozinhar por submersão, preparo de molho, batido de chantilly; calda em ponto de bala mole; brigadeiro gourmet.

O curso como um todo atendeu e até, em alguns aspectos, superou as expectativas. No seu decorrer e com o aprendizado foi-se obtendo uma noção das

possíveis melhorias e aperfeiçoamentos pessoal e da própria instituição de ensino, foi-se descobrindo naquilo que cada aluno já possuía de bagagem cognitiva diferentes potencialidades, demonstradas por meio de diferentes habilidades.

A partir da construção e disponibilização de um novo laboratório, com um perfil mais adequado às práticas gastronômicas, os alunos ganharam maiores possibilidades de ação, de crescimento técnico e científico.

Como sugestões e recomendações, implementar mais aulas práticas, ou na impossibilidade destas, ao menos aulas demonstrativas; mais visitas técnicas em locais que tenham relação direta ou indireta com a Gastronomia; na Semana da Gastronomia, que sejam oferecidas mais oficinas; que haja a participação, seja prática, seja teórica, de chefs renomados nas diversas disciplinas do curso. Tais pontos certamente terão caráter de enriquecimento do curso, ao longo dos demais semestres letivos.

5. Referências

- Boué, Vincent; Dolorme, Hubert. Enciclopédia da Gastronomia Francesa. São Paulo: Agir, 2010.
- Chef profissional/ Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini. São Paulo: SENAC Editoras, 2009.
- Granato, Alice. Sabor do Brasil. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.
- Sebess, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3 ed. Ver. E ampl. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 384 p. II.
- _____. Técnicas de cozinha profissional. 3 ed. Ver. E ampl. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 360 p. II.

6. Anexos

- Anexo 1 DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO
- Anexo 2 CARTA DE DECLARAÇÃO DE AUTORIA DO TRABALHO FINAL PRÁTICO
- Anexo 3 FICHA DE AUTORIZAÇÃO DO PROFESSOR PARA APRESENTAÇÃO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO
- Anexo 4 FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO LABORATÓRIO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO

ANEXO 1
DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DO
TRABALHO FINAL PRÁTICO – TFP

Declaro que recebi o Trabalho Final Prático – TFP de

COLOQUE AQUI SEU NOME COMPLETO

DATA	NOME	ASSINATURA

ANEXO 2
CARTA DE DECLARAÇÃO DE AUTORIA
TRABALHO FINAL PRÁTICO - TFP

Declaração de Autoria

Eu, _____
_____, declaro ser o (a) autor(a) de todo o conteúdo apresentado no Trabalho Final Prático do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília - UniCEUB. Declaro, ainda, não ter plagiado a ideia e/ou os escritos de outro(s) autor(s) sob pena de ser desligado(a) desta disciplina, uma vez que plágio configura-se atitude ilegal na realização deste trabalho.

Brasília, ____ de _____ de _____.

Assinatura do aluno (a)

ANEXO 3

FICHA DE AUTORIZAÇÃO DO PROFESSOR PARA APRESENTAÇÃO DE TFP

Venho por meio desta, como orientador do trabalho

autorizar a apresentação no dia ____/____ do presente ano.

Professor Responsável

ANEXO 4 - FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO LABORATÓRIO - TFP

Laboratório: _____

Monitor/ supervisor: _____

Período: _____ Horário: _____

Tema:	
Alunos	RA

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS	MONITOR/SUPERVISOR	GRUPO

Monitor/Supervisor*Assinatura/carimbo*

7. Apêndices

Apêndice 1 – PLANO DE ATIVIDADES

Apêndice 2 – PROTOCOLOS DE EXPERIMENTOS

Apêndice 3 – FICHAS TÉCNICAS

Apêndice 4 – PRIMEIRAS IDEIAS DOS PREPAROS

Apêndice 5 – TESTES DOMÉSTICOS

Apêndice 6 – RELATÓRIO DE REUNIÃO DE GRUPO

Apêndice 7 – AULA DE REVISÃO DE CORTES

Apêndice 8 – AULA DE REVISÃO DE COCÇÕES

Apêndice 9 – FOTOGRAFIAS DO TESTE LABORATORIAL DE 5/10/2013

APÊNDICE 1 - PLANO DE ATIVIDADES DO TRABALHO FINAL PRÁTICO (TFP)

Título: SABORES DO BRASIL
Grupo: Estela, Socorro, Tânia, Wueder.
Entrada: Rocambole Labirinto dos Sabores
Prato Principal: Costelinha Patriota
Sobremesa: Verrine do Barista

Objetivo Geral: Elaborar preparos utilizando técnicas e habilidades gastronômicas com ingredientes típicos da cozinha brasileira, divulgando a riqueza dos seus sabores.

Objetivos específicos:

- fazer uma releitura das diversas técnicas internacionais com ingredientes brasileiros;
- desenvolver habilidades referentes às técnicas gastronômicas aprendidas no decorrer do curso;
- sedimentar a utilização de produtos regionais na gastronomia brasileira;
- analisar a eficácia do plano de ataque;
- mensurar o tempo de pré-preparo e preparo das elaborações;
- analisar as dificuldades para execução dos preparos.

METODOLOGIA/PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Técnicas contidas no livro do Chef Profissional, na Enciclopédia da Gastronomia Francesa, do Livro Sabor do Brasil, aulas ministradas ao longo dos quatro semestres letivos, técnicas de cocção, orientações dos professores.
- Cinco reuniões de grupo realizadas para elaboração dos protocolos, fichas técnicas e planos de ataque, sendo que em duas delas houve treino dos pratos.
- A adequação do plano de ataque – a divisão de tarefas considerou as melhores habilidades e agilidade requerida para os preparos, porque o grupo se dividiu em duplas e cada dupla trabalhou com os preparos com os quais melhor se identificava.
- O tempo gasto em cada preparo: foi além do estimado, mas necessário devido ao fato de que o professor orientador solicitou a montagem de várias apresentações diferentes e convidou colegas e funcionários do Labocien para degustarem e elegerem as melhores.
- As técnicas empregadas proporcionaram os resultados acima do esperado, fato

comprovado e ratificado pelas opiniões e elogios recebidos do professor orientador e demais pessoas que participaram das degustações.

- A análise crítica do professor convidado: quanto aos preparos, houve sugestões, auxílios, providências de última hora prontamente atendidas; quanto à apresentação, sabor e temperatura dos pratos elaborados, houve elogios, participações, sugestões.
- Eventuais dificuldades: um dos ingredientes solicitados não foi providenciado – a costelinha suína marca Sadia – que foi substituída por uma bandeja de costelinha suína de outra procedência, tendo havido o aproveitamento de somente 15% desta, uma vez que nem todos os pedaços apresentavam a quantidade ideal de osso para aplicar a técnica e dar o efeito de apresentação esperado. O grupo se esqueceu de solicitar o vinho tinto seco para a marinada, que foi substituído por vinho branco seco. Tal fato comprometeu um pouco a coloração esperado do preparo, bem como o sabor acentuado no molho oriundo do suco de cocção.
- As formas de apresentação: foram testadas várias formas de apresentação tanto para o prato principal, quanto para a sobremesa, tendo sido possível uma melhor visualização e degustação, seguida de uma eleição da que ficou melhor para cada prato. Não foi possível realizar o mesmo procedimento com o prato de entrada, devido ao adiantado da hora e da necessidade de entregar as instalações ao Labocien.
- Ajustes a serem efetuados nas fichas técnicas: para a entrada será necessário criar uma cremosidade que envolva os ingredientes do recheio do picono, a fim de que fiquem firmes na hora de cortá-lo e montar o prato; também deverá ser elaborado um molho que acompanhe a entrada; para o prato principal somente será necessário incluir o vinho tinto seco da marinada; para sobremesa será necessário reduzir a quantidade de açúcar para 140 g, não precisando que seja orgânico, e reduzir a quantidade de creme de leite fresco para 150 ml.
- O teste do TFP, de forma global, superou as expectativas tanto do grupo, quanto do professor orientador, uma vez que o resultado produzido foi bem superior ao primeiro teste. Todos os pratos foram aprovados e já houve a escolha da melhor apresentação para o prato principal e a sobremesa, restando apenas ajustes já apontados no prato de entrada.
- O grupo se esqueceu de pedir vinho tinto seco no protocolo anterior, já corrigido neste protocolo.
- Não foi providenciada a marca e o tipo de costelinha que o grupo pediu; portanto, só

conseguimos aproveitar 15% do total que foi disponibilizado.

- Os testes realizados foram ótimos para que o grupo pudesse visualizar os erros e acertos, fazer os ajustes necessários, incorporar técnicas, aperfeiçoar preparos, estimular a capacidade criativa de cada aluno participante.
- Técnicas utilizadas: rocambole salgado com a elaboração de pionono; cortes de legumes e de carnes; espessante com slurry; marinada líquida; assar, selar, fritar por imersão, cozinhar por submersão, preparo de molho, batido de chantilly; calda em ponto de bala mole; brigadeiro gourmet.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA:

Boué, Vincent; Dolorme, Hubert. Enciclopédia da Gastronomia Francesa. São Paulo: Agir, 2010.

Chef profissional/ Instituto Americano de Culinária; tradução Renata Lucia Bottini. São Paulo: SENAC Editoras, 2009.

Granato, Alice. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3 ed. Ver. E ampl. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 384 p. II.

_____. **Técnicas de cozinha profissional**. 3 ed. Ver. E ampl. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 360 p. II.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADE

DATA	ATIVIDADE
19/8/2013	Esboço da elaboração do protocolo do TFP.
26/8/2013	Esboço da elaboração do plano de atividades do TFP
2/9/2013	Mesa redonda sobre portfólios; devolutiva do protocolo do TFP.
9/9/2013	Primeiro teste das preparações do TFP: salada, nhoque, sobremesa.
16/9/2013	Orientação para colocar no portfólio.
19/9/2013	Orientação do protocolo do TFP: entrega e correção.
21/9/2013	Reunião de grupo para discussão de aspectos do TFP
23/9/2013	Orientação do TFP: labocien.
30/9/2013	Orientação: corrigidos e entregues o protocolo e plano de atividades
5/10/2013	Segundo teste do TFP

7/10/2013	Reunião de grupo para discussão de aspectos do segundo teste do TFP
21/10/2013	Reunião de grupo para discussão de aspectos do protocolo final do TFP
28/10/2013	Reunião do grupo para discussão de aspectos das fichas técnicas
11/11/2013	Reunião de grupo para discussão de aspectos da elaboração final do TFP
23/11/2013	Reunião de grupo para elaboração final do TFP

APÊNDICE 2

**SABORES DO BRASIL
PROTOCOLO PARA PREPARAÇÃO DO TRABALHO FINAL PRÁTICO**

GRUPO 1

**ESTELA MÁRIS
MARIA DO SOCORRO
TÂNIA TARLÉ
WUEDER MENDES**

**Brasília
2013**

SABORES DO BRASIL
PROTOCOLO - Curso de Gastronomia
Laboratório de Técnica Dietética/ Habilidades Alimentares.

2º. TESTE TRABALHO FINAL PRÁTICO

1. Objetivo

Sedimentar, explorar, sistematizar as fichas técnicas da elaboração das preparações, tendo como foco ingredientes e sabores da culinária brasileira que serão apresentados no Trabalho Final Prático do Curso de Gastronomia.

2. Justificativa

Ao prepararmos a atividade intensificamos a necessidade de utilização de ingredientes tradicionais da culinária brasileira, resgatando a importância de valorizar estes ingredientes tão tradicionais da nossa mesa, que são conhecidos pelo país e que fazem parte do cotidiano brasileiro. Com essa oportunidade mostraremos técnicas aprendidas ao longo do período acadêmico, como uso adequado dos cortes; técnicas de cocção, uso de ingredientes da época, mostrando a diversidade de ingredientes que podem estar na mesa do povo brasileiro.

3. Metodologia

Nesse segundo teste selecionamos os seguintes preparos, cujos ingredientes, equipamentos e demais recursos necessários ao adequado preparo e apresentação listamos na sequência:

- 1 – Entrada
 - Rocambole Labirinto dos Sabores
- 2 – Prato Principal
 - Costelinha Patriota
- 3 – Sobremesa
 - Verrine do Barista

4. Materiais e Equipamentos

4.1. Materiais

Insumo	Quantidade	Observações
Açúcar refinado	400 Gr	
Alecrim fresco	100 Gr	½ maço
Alface americana fresca	200 Gr	1 maço
Alho fresco	2 um	
Amido de milho (tipo maisena)	250 Gr	
Azeite extra virgem	500 mL	
Batata Baroa	1000 Gr	
Café solúvel	80 Gr	
Castanha brasileira	20 Gr	
Castanha de baru	20 Gr	
Castanha de caju	20 Gr	
Cebola branca	1 um	

Ceboleto fresca	1 maço	
Cebolinha fresca	100 Gr	½ maço
Costelinha suína marca Sadia fresca com osso inteiro	1200 Gr	
Creme de leite fresco	600 mL	
Farinha de rosca comum	500 Gr	
Farinha de trigo comum	150 Gr	
Laranja Bahia madura	02 un	
Leite condensado	395 Gr	1 lata
Licor de jenipapo	50 mL	
Limão taiti	1 un	
Linguiça suína fresca	150 Gr	
Manjericão Fresco	100 Gr	½ maço
Manteiga sem sal	450 Gr	
Mel de abelha	30 Gr	
Óleo de canola ou de girassol	2000 mL	
Orégano Desidratado	10 Gr	
Ovo de codorna	12 un	
Ovo grande	12 un	
Palmito Pupunha inteiro	200 Gr	1 vidro
Pimenta do reino branca moída	50 Gr	
Pimenta do reino preta moída	50 Gr	

Pimentão Vermelho	300 Gr	
Sal	100 Gr	
Salsinha fresca	100 Gr	½ maço
Sálvia fresca	100 Gr	½ maço
Tomate Uva Sweet Grape	180 Gr	Encontrado no Pão de Açúcar
Tomilho fresco	100 Gr	½ maço
Vinho tinto seco Concha Y Toro	750 mL	Para marinar

4.2 Equipamentos/ Utensílios

Insumo	Quantidade	Observações
Balança	1 un	
Bowl	6 um	Pequenos, médios e grandes
Colheres grandes de serviço em inox	4 un	
Descascador de legumes	1 un	
EPI's	6	
Espátula de silicone (tipo pão duro)	3 un	
Faca de ofício	4 un	
Faca do chef	4 un	
Filme Plástico	1 rolo	
Forma retangular	2 um	Médias e grandes
Forno elétrico	1 un	

Frigideira grande fundo grosso	2 un
Jarra medidora	1 un
Liquidificador	1 un
Lixo	2 un
Luva ou pegador de panelas	2 pares
Mini formas de tortas com fundo removível	8 un
Panela pequena comum	2 un
Panela pequena fundo grosso	2 un
Panela tamanho médio	2 un
Papel Alumínio	1 rolo
Papel Manteiga	1 rolo
Papel toalha	1 rolo
Peneira plástica grande	1 un
Pinça/pegador grande	2 un
Pratos quadrados grandes	4 un
Pratos redondos grandes	4 un
Silpat	2 un
Tabua amarela	2 un
Tábua branca uso geral	4 un
Tábua verde	4 un
Tabua vermelha	2 un

Talheres de jantar	4 un de cada	Garfos e facas de jantar
Tubo dosador	2 un	
Vasilhames para MEP	20 un	

5. Procedimentos gerais

Entrada: Rocamble Labirinto dos Sabores

Faremos o Pionono seguindo conhecimentos das aulas de Cozinha Fria, técnicas de balotine e seguindo as formas orientadas pelos professores Paulo e Henrique, que são:

Bater os ovos com o açúcar, o sal e o mel ao ponto de pico firme. Adicionar a farinha de forma envolvente. Assá-lo em forno a 200°C em uma forma previamente untada, empapelada e outra vez untada. Colocar os ingredientes bem distribuídos dentro do rocamble previamente untado com manteiga de ervas. Enrolar e esfriar envolto em papel-filme.

Prato Principal: Costelinha Patriota

Para esse preparo vamos utilizar técnicas de desossar, raspar, marinar, deglaçar, aprendidas nas aulas de cozinha básica. Seguiremos as orientações a seguir:

Descongelar a peça de costelinha, limpar, cortar, expor metade dos ossos e envolver com papel alumínio, colocar para marinar com ervas frescas, cebola, alho, azeite, limão, sal, pimenta do reino preta, vinho. Reservar por algumas horas. Depois saltear os pedaços e deixar dourar bem de todos os lados. Colocar os pedaços dourados em assadeira, juntar o caldo

da marinada e levar ao forno a 180-200°C para assar bem por cerca de 1 hora, retirar do forno, cobrir cada pedaço com uma porção da persillade e voltar ao forno para terminar a cocção. Depois de assados os pedaços, deixar descansar para servir. Deglaçar a travessa com o caldo do cozimento, deixar reduzir e formar um molho espesso e de cor escura. Servir os pedaços com este molho.

À parte, fazer o purê de batata baroa cozinhando-a até ficar macia, descascando, espremendo em peneira e misturando ainda quente o creme de leite fresco. Reservar para servir sob os pedaços de costelinha assada.

Para a persillade: processar os ingredientes: orégano, tomilho, castanha de caju, salsinha, alho, miolo de pão, sal, manteiga, pimenta branca moída. Colocar a pasta resultante entre 2 papéis filme, estirar, resfriar.

Sobremesa: Verrine do Barista

Para esse preparo utilizaremos as técnicas de confeitaria básica e avançada.

Faremos uma verrine, com preparos de compota de casca de laranja com licor de jenipapo, ganache de café, chantilly, mix de castanhas trituradas, onde utilizaremos a riqueza dos produtos brasileiros. Seguem alguns procedimentos:

Ganache – levar o leite condensado ao fogo em uma panela, dissolver o café solúvel em um pouco de água, acrescentar ao leite condensado, dar o ponto de brigadeiro mole, reservar.

Mix de castanhas trituradas– fazer um caramelo seco, adicionar as castanhas e dissolver os grumos até liquefazer o açúcar novamente. Despejar em um silpat, deixar esfriar, processar para formar uma farofa, reservar.

Compota de casca de laranja – retirar lascas longas da casca das laranjas com descascador de legumes e cortá-las em fatias bem finas e longas, espremer a polpa e coar o caldo, ferver as fatias em três águas diferentes para retirar o amargor.

Levar ao fogo o suco da laranja com o açúcar, as fatias das cascas e o licor de jenipapo, dar o ponto de compota, reservar. Bater o creme de leite em chantilly, reservar. Montar a verrine com camadas de chantilly, ganache, crocante e compota de laranja, finalizando com lascas maiores de casca de laranja.

Com base na requisição conferir se os materiais, equipamentos e demais recursos solicitados foram disponibilizados;

- Preparar a MEP de acordo com fichas técnicas e o plano de ataque;
- Fotografar a MEP para montagem do portfolio;
- Executar o preparo dos pratos conforme a ordem predefinida no plano de ataque;
- Controlar os tempos de elaboração e fases da execução dos preparos;
- Efetuar a montagem dos pratos e tirar as fotografias de forma a avaliar a forma de apresentação;
- Convidar um colaborador ou professor do Labocien para auxiliar na avaliação dos preparos quanto à aceitação, aos aspectos de sabor, apresentação e aderência ao tema e a proposta;
- Identificar os aspectos positivos e dificuldades observadas durante a execução dos preparos;
- Efetuar os registros no anexo 6 – Ficha técnica.

6. Discussão

Espera-se que os preparos sejam elaborados conforme o planejamento, embora seja um treino e algumas coisas possam dar errado. A expectativa do grupo é executar os preparos em 3h e 30min, incluindo o tempo de serviço. São preparos de criação que serão testados e, portanto, somente ao término do treino poderão ser definidos. Esperamos executar o plano de ataque traçado, podermos apresentar preparos que mostram técnicas e conhecimentos adquiridos e com o menor desperdício de matéria prima.

- A adequação do plano de ataque – a divisão de tarefas considerou as melhores habilidades e agilidade requerida para os preparos, porque o grupo se dividiu em duplas e cada dupla trabalhou com os preparos com os quais melhor se identificava.
- O tempo gasto em cada preparo: foi além do estimado, mas necessário devido ao fato de que o professor orientador solicitou a montagem de várias apresentações diferentes e convidou colegas e funcionários do Labocien para degustarem e elegerem as melhores.
- As técnicas empregadas proporcionaram os resultados acima do esperado, fato comprovado e ratificado pelas opiniões e elogios recebidos do professor orientador e demais pessoas que participaram das degustações.
- A análise crítica do professor convidado: quanto aos preparos, houve sugestões, auxílios, providências de última hora prontamente atendidas; quanto à apresentação, sabor e temperatura dos pratos elaborados, houve elogios, participações, sugestões.
- Eventuais dificuldades: um dos ingredientes solicitados não foi providenciado – a costelinha suína marca Sadia – que foi substituída por uma bandeja de costelinha suína de outra procedência, tendo havido o aproveitamento de somente 15% desta, uma vez que nem todos os pedaços apresentavam a quantidade ideal de osso para aplicar a técnica e dar o efeito de apresentação esperado. O grupo se esqueceu de solicitar o vinho tinto seco para a marinada, que foi substituído por vinho branco seco. Tal fato comprometeu um pouco a coloração esperado do preparo, bem como o sabor acentuado no molho oriundo do suco de cocção.
- As formas de apresentação: foram testadas várias formas de apresentação tanto para o prato principal, quanto para a sobremesa, tendo sido possível uma melhor visualização e degustação, seguida de uma eleição da que ficou melhor para cada prato. Não foi possível realizar o mesmo procedimento com o prato de entrada, devido ao adiantado da hora e da necessidade de entregar as instalações ao Labocien.



- Ajustes a serem efetuados nas fichas técnicas: para a entrada será necessário criar uma cremosidade que envolva os ingredientes do recheio do pisonono, a fim de que fiquem firmes na hora de cortá-lo e montar o prato; também deverá ser elaborado um molho que acompanhe a entrada; para o prato principal somente será necessário incluir o vinho tinto seco da marinada; para sobremesa será necessário reduzir a quantidade de açúcar para 140 g, não precisando que seja orgânico, e reduzir a quantidade de creme de leite fresco para 150 ml.
- O teste do TFP, de forma global, superou as expectativas tanto do grupo, quanto do professor orientador, uma vez que o resultado produzido foi bem superior ao primeiro teste. Todos os pratos foram aprovados e já houve a escolha da melhor apresentação para o prato principal e a sobremesa, restando apenas ajustes já apontados no prato de entrada.
- O grupo se esqueceu de pedir vinho tinto seco no protocolo anterior, já corrigido neste protocolo.
- Não foi providenciada a marca e o tipo de costelinha que o grupo pediu; portanto, só conseguimos aproveitar 15% do total que foi disponibilizado.

APÊNDICE 3 - FICHAS TÉCNICAS

Nome da preparação: Rocambole Labirinto dos Sabores

INGREDIENTES	g/ml	kg	FOTO DA MEP	FOTO DA PREPARAÇÃO PRONTA
Açúcar	50 Gr			
Alface americana	200 Gr			
Farinha de trigo	50 Gr			
Linguiça suína fresca	150 Gr			
Manjericão fresco	100 Gr			
Manteiga sem sal	200 Gr			
Mel	30 Gr			
Ovo de codorna	12 uni			
Ovos	5 uni			
Palmito Pupunha	200 Gr			
Pimentão Vermelho	300 Gr			
Sal	3 Gr			
Salvia fresca	100 Gr			
Tomates uva Sweet grape	180 Gr			
<p>PREPARO: Bater os ovos com o açúcar, o sal e o mel ao ponto de pico firme. Adicionar a farinha de forma envolvente. Assá-lo em forno a 200°C em uma forma previamente untada, empapelada e outra vez untada. Colocar os ingredientes bem distribuídos dentro do rocambole previamente untado com manteiga de ervas. Enrolar e esfriar envolto em papel-filme.</p>				
TEMPO DE PRÉ PREPARO: 1h			TEMPO DE PREPARO: 40 min	
			RENDIMENTO (kg): 800 g	
INFORMAÇÃO TÉCNICA			Aceitação: () Ótima (X) Boa () Regular () Ruim	
			Deverá ser desenvolvida uma preparação cremosa, que possa envolver os ingredientes do recheio, a fim de que não se soltem ao corte e montagem do prato.	

Nome da preparação: Costelina Patriota

INGREDIENTES	g/ml	kg	FOTO DA MEP	FOTO DA PREPARAÇÃO PRONTA
Alecrim fresco	100 Gr			
Alho	2 uni			
Azeite extra virgem	500 mL			
Batata baroa	300 Gri			
Castanha de caju sem sal torrada	60 Gr			
Cebola Branca	1 uni			
Cebolete	1 maço			
Cebolinha verde fresca	100 Gr			
Costelinha suína fresca	1200 Gr			
Creme de leite fresco	300 Gr			
Limão Taiti	1 uni			
Manteiga sem sal	200 Gr			
Orégano desidratado	10 Gr			
Pão de forma Sem casca	240 Gr			
Pimenta do reino moída branca	QB			
Pimenta do reino moída preta	QB			
Sal	QB			
Salsinha fresca	QB			
Tomilho fresco	QB			
Vinho tinto seco	750 ml			
<p>PREPARO: Descongelar a peça de costelinha, limpar, cortar, expor metade dos ossos e envolver com papel alumínio, colocar para marinar com ervas frescas, cebola, alho, azeite, limão, sal, pimenta do reino preta, vinho. Reservar por algumas horas. Depois saltar os pedaços e deixar dourar bem de todos os lados. Colocar os pedaços dourados em assadeira, juntar o caldo da marinada e levar ao forno a 180-200°C para assar bem por cerca de 1 hora, retirar do forno, cobrir cada pedaço com uma porção da persillade e voltar ao forno para terminar a cocção. Depois de assados os pedaços, deixar descansar para servir. Deglaçar a travessa com o caldo do cozimento, deixar reduzir e formar um molho espesso e de cor escura. Servir os pedaços com este molho. À parte, fazer o purê de batata baroa cozinhando-a até ficar macia, descascando, espremendo em peneira e misturando ainda quente o creme de leite fresco. Reservar para servir sob os pedaços de costelinha assada. Para a persillade: processar os ingredientes: orégano, tomilho, castanha de caju, salsinha, alho, miolo de pão, sal, manteiga, pimenta branca moída. Colocar a pasta resultante entre 2 papéis filme, estirar, resfriar.</p>				
TEMPO DE PRÉ PREPARO: 2h	TEMPO DE PREPARO: 1h		RENDIMENTO (kg): 600 g	
INFORMAÇÃO TÉCNICA	<p>Aceitação: (X) Ótima () Boa () Regular () Ruim</p>			
	<p>Deverão ser incluídos 200 ml de vinho tinto seco para a marinada da costelinha.</p>			

Nome da preparação: Verrine do Barista

INGREDIENTES	g/ml	kg	FOTO DA MEP	FOTO DA PREPARAÇÃO PRONTA
Açúcar cristal orgânico	240 g			
Café solúvel	20 g			
Castanha brasileira	20 g			
Castanha de baru	20 g			
Castanha de caju	20 g			
Creme de leite fresco	400 ml			
Laranja bahia	2 un			
Leite condensado	395 ml			
Licor de jenipapo	50 ml			
Manteiga	10 g			
<p>PREPARO: Ganache – levar o leite condensado ao fogo em uma panela, dissolver o café solúvel em um pouco de água, acrescentar ao leite condensado, dar o ponto de brigadeiro mole, reservar. Crocante de mix de castanhas – fazer um caramelo seco, adicionar as castanhas e dissolver os grumos até liquefazer o açúcar novamente. Despejar em um silpat, deixar esfriar, processar para formar uma farofa, reservar. Compota de casca de laranja – cortar a laranja em quatro metades, retirar a polpa para espremer e coar o caldo, retirar a parte branca das cascas e descartar, cortar a parte amarela em julienne mais comprida, fervê-las em cinco águas diferentes para retirar o amargor. Levar ao fogo o suco da laranja com o açúcar e as cascas em julienne, deixando as maiores para caramelizar em açúcar. Acrescentar o licor de jenipapo, dar o ponto de compota, reservar. Caramelizar algumas cascas de laranja e deixar endurecer. Bater o creme de leite em chantilly, reservar. Montar a verrine alternando camadas de ganache, chantilly, crocante, compota de laranja duas vezes, finalizar com lascas maiores de casca de laranja caramelizada.</p>				
TEMPO DE PRÉ PREPARO: 50 min		TEMPO DE PREPARO: 1h30 min		RENDIMENTO (kg): 900 g
INFORMAÇÃO TÉCNICA		Aceitação: <input checked="" type="checkbox"/> Ótima <input type="checkbox"/> Boa <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Ruim		
		<p>Reduzir a quantidade de açúcar para 140 g, não sendo necessário o orgânico; reduzir a quantidade de creme de leite fresco para 150 ml; retirar a parte amarela da casca da laranja com um descascador de legumes, cortar em filetes longos, fervê-los em três águas somente, não sendo necessário caramelizar alguns deles. Em vez de crocante de mix de castanhas, pensar em uma farofa rústica das castanhas picadas, a fim de reduzir o doce da sobremesa.</p>		



FICHAS TÉCNICAS DO PRIMEIRO TESTE

Preparação: Mix de folhas e frutas em cestinha de parmesão, acompanhada de molho vinagrete e crocantes de linguiça de lombo suíno.

INGREDIENTES	g/ml	kg	FOTO DA MEP	FOTO DA PREPARAÇÃO PRONTA
Abacate comum firme e pouco maduro	1 unid			
Azeite extra virgem	500 ml			
Ceboulete	1 maço			
Linguiça de lombo suíno	500 g			
Manga thommy firme e pouco madura	1 unid			
Mini alface lisa	1 maço			
Mini alface roxa	1 maço			
Morango grande maduro	200 g			
Pimenta do reino preta	Qb			
Queijo parmesão inteiro	500 g			
Rúcula orgânica	1 maço			
Sal	Qb			
Vinagre balsâmico	500 ml			
Vinagre de maçã	500 ml			
<p>PREPARO: higienizar as folhas e reservar; descascar as frutas, cortar em macedônia e reservar; retirar a pele da linguiça, saltear até ficarem pedaços crocantes, reservar; ralar o queijo parmesão, aquecer uma frigideira e jogar as porções de modo a formar uma treliça, deixar dourar, retirar da frigideira e verter sobre um ramequim pequeno para dar o formato de cestinha, reservar; misturar os vinagres com o azeite, emulsionar com um fouet, reservar.</p> <p>MONTAGEM: dispor uma cestinha de parmesão no prato de servir, dispor aleatoriamente as folhas, jogar por cima as frutas e a linguiça. Servir com o molho vinagrete ao lado.</p>				
TEMPO DE PRÉ PREPARO: 40 min		TEMPO DE PREPARO: 40 min		RENDIMENTO (kg): 1,2
INFORMAÇÃO TÉCNICA		Aceitação: () Ótima (X) Boa () Regular () Ruim		
		As preparações ficaram com sabor e aspecto muito agradáveis; porém, o tamanho da porção ficou grande demais para uma degustação. Reduzir as cestinhas, deixá-las mais douradas, manter as bordas irregulares. Os crocantes de linguiça ficaram com pedaços irregulares; portanto, será necessário processá-los a fim de homogeneizar os tamanhos.		

FICHA TÉCNICA

Preparação: Verrine do Barista.

INGREDIENTES	g/ml	kg	FOTO DA MEP	FOTO DA PREPARAÇÃO PRONTA
Açúcar cristal orgânico	340 g			
Café solúvel	20 g			
Castanha brasileira	20 g			
Castanha de baru	20 g			
Castanha de caju	20 g			
Creme de leite fresco	200 ml			
Laranja bahia	2 un			
Leite condensado	395 ml			
Licor de jenipapo	50 ml			
Manteiga	10 g			

PREPARO: ganache: formar um brigadeiro mole com o leite condensado, a manteiga e o café solúvel, reservar; crocante: fazer um caramelo seco com açúcar, acrescentar as castanhas trituradas, mexer até dissolver o açúcar, despejar em silpat, deixar esfriar, quebrar em pequenos pedaços, reservar; compota: cortar as laranjas em quatro, retirar a parte branca das cascas, cortar a parte alaranjada em julienne, ferver três vezes, trocando de água, espremer o sumo dos gomos, levar ao fogo com as cascas em julienne, o licor de jenipapo e deixar no ponto de calda consistente, reservar. Bater o creme de leite a $\frac{3}{4}$ e reservar. **MONTAGEM:** em um copo de aperitivo ou taça, colocar uma camada de ganache, crocante, compota e creme de leite.

TEMPO DE PRÉ PREPARO: 2h

TEMPO DE PREPARO: 40 min

RENDIMENTO (kg): 1,2

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Aceitação: () Ótima () Boa (X) Regular () Ruim

As preparações, isoladamente, ficaram com gosto muito agradável; porém, juntas tornaram a sobremesa muito doce e enjoativa. As cores estão monótonas e foi sugerido acrescentar uma camada de chantilly entre a ganache e os crocantes. Estes últimos precisam estar em tamanhos menores e em menor quantidade. A ganache deverá estar mais fluida e cremosa, assim como a compota de casca de laranja, que ficou muito espessa, mas com um brilho muito intenso e bonito, que deverá ser mantido. Detalhe importante: as porções deverão ser reduzidas, montadas em copos ou taças pequenas.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - UNICEUB		
PROFESSORA: Janaína	DISCIPLINA: Estágio Supervisionado	
PREPARAÇÃO: Nhoque de mandioquinha (Batata Baroa) e Carne Seca desfiada	UNIDADE: Trabalho Final Prático	
INGREDIENTES	UN	PESO LÍQUIDO
Água	l	5
Alecrim	g	5
Azeite extra virgem	ml	20
Carne Seca	g	1000
Cebola	g	50g
Farinha de trigo	g	80
Gema	g	40
Manteiga de garrafa	l	20
Nhoque de mandioquinha (Batata Baroa)	g	500
Parmesão	g	50g
Pimenta do reino	g	10
Sal	g	5
Tomate	g	250
Vinho Branco	g	0,030

MODO DE PREPARO

1. Dessalgue a carne em água fervente. Repita este processo por 3 vezes.
2. Coloque a carne com azeite para cozinhar em panela de pressão por 45 minutos ou até ficar cozida.
3. Desfie a carne em pedaços bem pequenos. Reserve a água da cocção.
4. Tomates em concassê e cortados em brunoise.
5. Em uma frigideira coloque a manteiga de garrafa e refogue a cebola até mudar de cor. Adicione folhas de alecrim.
6. Coloque a carne desfiada e deixe-a dourar por 10 minutos e depois reserve.
7. Utilize a frigideira da carne e deglace com o vinho, adicione o tomate e coloque a água de cozimento da carne e deixe reduzir.
8. Preaqueça o forno a 180°C e coloque as batatas para assarem envoltas em papel alumínio por cerca de 45 minutos.
9. Rale o queijo parmesão e reserve.
10. Peneire a gema e mantenha refrigerada.
11. Descasque as batatas e amasse-as ainda quente. Passe a batata por uma peneira para obter uma massa bem lisa e homogênea.
12. Leve a batata ao forno por 5 minutos para secar. Retire e espere esfriar.
13. Na batata fria acrescente o parmesão e a gema de ovo amasse. Acrescente aos poucos a farinha de trigo até ficar consistente ao ponto que seja cortada.
14. Com auxílio de farinha de trigo abra a massa de nhoque em forma de rolo e corte-a em pedaços pequenos de 4 cm.
15. Aqueça a água com sal até formar pequenas bolhas e coloque os nhoques para cozinhar. Quando os nhoques subirem podem ser retirados.
16. Monte o prato com o molho da redução da carne cozida, coloque os nhoques no centro do prato, e por cima a carne seca desfiada.
17. Decore com um ramo de alecrim.



Parte do grupo de trabalho iniciando a conferência dos insumos



Separação dos insumos e conferência



Elaboração da massa do nhoque e montagem final do prato

APÊNDICE 4 - PRIMEIRAS IDEIAS DOS PREPAROS

29/92013 – Primeiras ideias sobre os preparos a serem elaborados para o TFP.

Sugestão de preparos:

- entrada: salada de folhas, frutas e frios em cestinha de queijo minas meia cura:



- prato principal: nhoque de abóbora (ou de mandioquinha) recheado c/ carne seca, salteado na manteiga de garrafa com ervas e polvilhado com queijo de coalho em macedônia salteado:



- sobremesa: verrine de mousse de borra de café, compota de cascas de laranja e cachaça, merengue italiano com raspas de laranja e patê a cigarete de farinha de baru:



APÊNDICE 5 - TESTES DOMÉSTICOS

DIA 12/9/2013 – PRIMEIRO TESTE INDIVIDUAL E DOMÉSTICO DA PROPOSTA DE SOBREMESA PARA O TFP

Al. Estela Máris RA 21229079

Resolvi testar as ideias que tive para a sobremesa do TFP na minha residência, por mim denominada VERRINE À BRASILEIRA: ganache de café com crocante de mix de castanhas brasileiras e compota de cascas de laranja bahia com licor de jenipapo. Todas as matérias-primas da sobremesa foram escolhidas por serem tipicamente brasileiras, embora possam ter suas origens exógenas.

CAFÉ

A planta de café é originária da Etiópia, centro da África, onde ainda hoje faz parte da vegetação natural. Foi a Arábia a responsável pela propagação da cultura do café.

O nome café não é originário da Kaffa, local de origem da planta, e sim da palavra árabe qahwa, que significa



vinho. Por esse motivo, o café era conhecido como "vinho da Arábia" quando chegou à Europa no século XIV.

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727, trazido da Guiana Francesa pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta a pedido do governador do Maranhão e Grão Pará, que o enviara às Guianas com essa missão. Já naquela época o café possuía grande valor comercial, continua hoje a ser um dos produtos mais importantes para o país e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos.

Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos.

(Fonte: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>, acessado em 14/9/2013).

CASTANHAS

DE BARU

Fruto nativo da vegetação do Cerrado brasileiro e das faixas de transição da Mata Atlântica para o Cerrado, o baru ocorre em Minas Gerais, norte de São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás.



Sua amêndoa amadurece de setembro a outubro, podendo ser consumida depois de torrada e empregada no preparo de pé-de-moleque, rapadura e paçoca.

DE CAJU

Está dentro do fruto do cajueiro preso ao pedúnculo floral caju, de largo emprego na culinária brasileira, além de ser rica em proteínas e lipídios. Seu óleo é leve, energético, parecido com o azeite de oliva. Sua manteiga já atravessou fronteiras. Torrada, rende uma farinha especial; assada, sem sal e outros aditivos, balanceia as refeições principais, sobremesas, granolas, vitaminas e sucos.



O cajueiro é uma planta rústica, típica de regiões de clima tropical. Nos Estados do Nordeste brasileiro, a principal espécie de ocorrência é o *Anacardium occidentale L.*, a única espécie do gênero que é cultivada com finalidade comercial. As demais espécies são exploradas apenas por extrativismo.

(Fontes: <http://www.embrapa.br/embrapa/imprensa/artigos/2005/artigo.2005-12-29.6574944222>, acessada em 14/9/2013; Lagares, Léa. Chocolate com Frutas Brasileiras = Chocolate with Brazilian Fruit /Léa Lagares. – Brasília : SEBRAE, 2012).

DO BRASIL

Ou Castanha-do-Pará, é nativa do Brasil (Acre, Amapá, Amazonas, Maranhão, Mato Grosso, Pará e Rondônia) e ocorre em árvores espalhadas pelas grandes florestas às

margens dos rios Amazonas, Negro, Orinoco, Araguaia e Tocantins. É muito consumida *in natura*, torrada, ou como farinha, doce e sorvete.

(Fonte: Lagares, Léa. Chocolate com Frutas Brasileiras = Chocolate with Brazilian Fruit /Léa Lagares. – Brasília : SEBRAE, 2012).



LARANJA

As laranjas são nativas da Ásia, provavelmente do arquipélago malaio - que hoje abrange países como Indonésia, Filipinas e Malásia -, ou do sul da China, onde a fruta já era conhecida há 4 mil anos. No século 16, os colonizadores portugueses trouxeram a novidade para o Brasil. A adaptação não poderia ter sido melhor: hoje



em dia, nosso país lidera a produção mundial de laranjas, dominando 33% do mercado. Saborosa e suculenta, a laranja também tem lugar cativo nas dietas saudáveis.

A LARANJA-BAHIA pertence à espécie *Citrus sinensis*, que reúne as laranjas doces, como a lima, a pêra e a seleta. Todas elas são apreciadas no preparo de sucos, doces ou no consumo puro. Surgida no século 19 de uma mutação natural no Estado da Bahia, é uma variedade que geralmente não tem sementes e é fácil de descascar. Por causa disso, é a laranja mais utilizada no preparo de saladas. Em alguns Estados, a bahia também é conhecida como laranja-de-umbigo, por causa de uma pequena saliência na parte de baixo da fruta.

(Fonte: <http://mundoestranho.abril.com.br/materia/quais-sao-as-diferencas-entre-os-tipos-de-laranja>, acessado em 14/9/2013).

JENIPAPO

Jenipapo, em tupi-guarani, significa "fruta que mancha ou de fazer tintura, fruta que serve para pintar". Os índios usavam o suco da fruta para pintar o corpo. A pintura permanecia vários dias e ainda protegia contra os insetos.

Planta originária da América Tropical; é encontrada em grande parte do Brasil - desde o Pará até Minas Gerais / São Paulo, medrando em zonas tropicais úmidas. Fruteira indígena, o jenipapeiro tem importância ecológica para repovoamento de animais da fauna brasileira.

De cor escura e casca rugosa e murcha, com polpa marrom clara, doce e ácida, suculenta, de aroma forte que envolve numerosas sementes no centro. As sementes são pardas, chatas e polidas. Ácida para ser consumida naturalmente, é muito utilizada como matéria-prima alimentícia de doce, licor, xarope, vinho e quinino (sulfato de quinina - usado como antimalárico e antipirético). Sua polpa é suculenta, aromática, comestível e com sementes no centro.

(Fonte: <http://www.seagri.ba.gov.br/Jenipapo.htm>, acessada em 14/9/2013).

Inicialmente, separei a *Mise en place* dos três preparos:

1) Ganache de café:

- 20 g de café solúvel,
- 395 ml de leite condensado,
- 200 ml de creme de leite leve,
- 12 g de manteiga sem sal.



2) Crocante de mix de castanhas brasileiras:

- 240 g de açúcar cristal,
- 20 g de castanha de baru torrada,
- 20 g de castanha de caju torrada,
- 20 g de castanha do Brasil torrada.



3) Compota de cascas de laranja bahia:

- cascas de 2 laranjas bahia grandes cortadas em julienne,
- sumo peneirado das 2 laranjas,
- 50 ml de licor de jenipapo,
- 100 g de açúcar.



O primeiro preparo foi a ganache, que fiz da mesma forma de um brigadeiro, tendo substituído o chocolate pelo café. Após esfriar um pouco, acrescentei o creme de leite e misturei bem. O resultado foi um creme de cor, aroma e sabor intensos de café:



Em seguida, foi a vez de fazer o crocante de mix de castanhas brasileiras da mesma forma que se faz uma praliné:

O último preparo foi da compota, que na verdade se iniciou antes de tudo, com o corte das cascas, demolhagens e fervuras para tirar o amargor. Feito

isto, foram acrescentados o açúcar e o sumo, apurado no ponto desejado e reservado:



Prontos os três preparos, seguiu-se a montagem da verrine em uma taça de vinho de sobremesa, bem pequena, tendo sido estabelecida a seguinte ordem: primeira camada de ganache, segunda camada de crocante, terceira camada de compota.



O resultado final pode ser visto nas fotos a seguir:



Observação importante: acrescentei uma colher de sobremesa de creme de leite light levemente batido sobre a compota, para compor a apresentação visual.

RESULTADOS DA DEGUSTAÇÃO

Submeti amostras da verrine à minha secretária do lar, aos membros do grupo do TFP e à profª Anna Caribé, de Confeitaria Avançada.

Todos foram unânimes em afirmar que as preparações, isoladamente, ficaram com gosto muito agradável; porém, juntas tornaram a sobremesa muito doce e enjoativa. As cores ficaram monótonas e foi sugerido acrescentar uma camada de chantilly entre a ganache e os crocantes. Estes últimos precisam estar em tamanhos menores e em menor quantidade. A ganache deverá estar mais fluida e cremosa, assim como a compota de casca de laranja, que ficou muito espessa, mas com um brilho muito intenso e bonito, que deverá ser mantido. Detalhe importante: as porções deverão ser reduzidas, montadas em copos ou taças pequenas.

DIA 14/9/2013 – SEGUNDO TESTE INDIVIDUAL E DOMÉSTICO DA PROPOSTA DE SOBREMESA PARA O TFP.

Al. Estela Máris RA 21229079

Tendo feito o teste da VERRINE À BRASILEIRA em minha residência na tarde do dia 12/9/2013, preparei algumas amostras para submeter à apreciação dos colegas do grupo e da professora de Confeitaria Avançada, Anna Caribé, na aula do mesmo dia, à noite, no UniCeub.

Todos foram unânimes em afirmar que as preparações, isoladamente, ficaram com gosto muito agradável; porém, juntas tornaram a sobremesa muito doce e enjoativa. As cores ficaram monótonas e foi sugerido acrescentar uma camada de chantilly entre a ganache e os crocantes. Estes últimos precisariam estar em tamanhos menores e em menor quantidade. A ganache deverá estar mais fluida e cremosa, assim como a compota de casca de laranja, que ficou muito espessa, mas com um brilho muito intenso e bonito, que deverá ser mantido. Detalhe importante: as porções deverão ser reduzidas, montadas em copos ou taças pequenas.

Ficou resolvido que o grupo do TFP se reuniria em data posterior para novos testes no UniCeub. Porém, pesquisando na internet, achei duas receitas muito interessantes de sorvete de café na ABIC – Associação Brasileira das Indústrias de Café, as quais resolvi testar novamente sozinha em minha residência antes de sugerir como mudança de preparação para a sobremesa, que havia sido parcialmente rejeitada.

Seguem as receitas, as etapas de preparação e os resultados finais.

SORVETE CAPPUCCINO DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 litro de creme de leite fresco
- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de café
- Cerejas para decorar e raspas de chocolate



Modo de preparo:

Bater o creme de leite em quase ponto de chantilly. Misturar os outros ingredientes e levar para gelar em forma forrada com papel alumínio. Para dar cremosidade ao sorvete bater na batedeira duas vezes o creme, colocando no freezer entre uma

batida e outra. Colocar em taças individuais e decorar com raspas de chocolate e cerejas.

(Fonte: http://www.abic.com.br/publique/media/doces_sorvetecap.html, acessado em 13/9/2013. As fotos não pertencem à receita original).

Tempo de preparo: 3 horas

Rendimento: 2 litros.



Mise en place dos ingredientes e preparo

SORVETE LIGHT DE CAFÉ

Ingredientes:

1 xícara (chá) de leite desnatado (240ml)

1 colher (sopa) de pó de café

2 gemas

1/2 xícara (chá) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo

1 embalagem de creme de leite light bem gelado (200g)

1 colher (sobrem.) de essência de baunilha

Folhas de hortelã para guarnecer

Modo de preparo:

Em uma panela ferva o leite e o pó de café. Coe em um coador de papel. Na batedeira, bata as gemas e o adoçante até obter um creme claro. Junte ao leite coado e cozinhe a mistura em fogo baixo, em banho-maria, mexendo sempre até obter um creme ralo. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite gelado e a baunilha. Misture bem. Coloque em uma vasilha e leve ao congelador por 1 hora. Retire do congelador, coloque na batedeira e bata até obter uma consistência



cremosa. Leve novamente ao congelador e deixe por mais uma hora. Bata mais uma vez e leve novamente ao congelador até a hora de servir (pelo menos mais 1 hora). Com a colher de sorvete coloque duas bolas em cada taça e guarneça com folhas de hortelã.

Tempo de preparo: 45 minutos

Rende: 4 porções

Calorias por porção: 124kcal]

(Fonte: http://www.abic.com.br/publique/media/light_sorvete.html, acessado em 13/9/2013. As fotos não pertencem à receita original).



Mise en place do sorvete light de café. Obs.: troquei o café coado pelo café solúvel, para acentuar o sabor

RESULTADOS DA DEGUSTAÇÃO

Submeti amostras dos dois sorvetes aos colegas do grupo na reunião que fizemos em casa para discussão do trabalho, em 21/9/2013.

Novamente, todos foram unânimes em afirmar que as preparações ficaram com gosto muito agradável e bom aspecto; porém, o sorvete de cappuccino agradou mais por apresentar maior cremosidade, melhor sabor, maior durabilidade no formato da bola de sorvete e na temperatura fora da geladeira. O sorvete light ficou com o gosto do café mais acentuado; porém, o gosto do adoçante apareceu e ocorreu cristalização dos líquidos aquosos, interferindo na cremosidade, que não seria ideal para um sorvete.

Apesar de bem aceitos os sorvetes, o grupo optou por manter a verrine originalmente idealizada, necessitando somente dos ajustes apontados no teste do TFP.

APÊNDICE 6 - RELATÓRIO DE REUNIÃO DE GRUPO

Discussões do dia:

- entrada: foi escolhido o rocambole primavera (sugiro o nome Labirinto de Sabores), que foi produção de Cozinha Fria (2º semestre). Utilizaremos as técnicas de cortes, massas, balotine, confeitaria;

- prato principal: o preparo escolhido foi a costelinha suína com persillade (nome sugerido: Costelinha Patriota), tendo como guarnição purê de mandioquinha. Utilizaremos as técnicas de marinadas as de cocção – selar, assar, deglaçar;

- sobremesa; o preparo escolhido foi uma Verrine (sugiro o nome Verrine do Barista) com camadas intercaladas de ganache de café, chantilly, crocante e lascas de doce de casca de laranja. Utilizaremos técnicas de confeitaria.

Livros do Chef e da Confeitaria Básica (já coloquei a bibliografia deles no Plano de Atividades) e o livro das frutas brasileiras que a Profª Ana Tereza nos disponibilizou no SGI.

Receitas escolhidas:

ENTRADA - Rocambole primavera
Labirinto de Sabores (**Obs.: Por favor, lembrem-se das trocas que fizemos!**)

INGREDIENTES

Pionono:

- Açúcar 50 g.
- Farinha de trigo 50 g.
- Mel 30 g.
- Ovo 5 uni.
- Sal fino 3 g.

Recheio primavera:

- Alface americana q/n
- Maionese manteiga sem sal 200 g.
- Manjericão fresco ¼ de maço.
- Ovo de codorna cozido 3 12 uni.
- Palmito pupunha 200 g.



- Pimentão vermelho sem pele 300 g.
- Pionono 1 uni.
- Presunto cozido linguiça suína fresca desmontada e salteada 150 g.
- Salsinha fresca ¼ de maço.
- Sálvia fresca ¼ de maço.
- Tomate uva sweet grape orgânico do Pão de Açúcar 180 g.

PREPARO

Bater os ovos com o açúcar, o sal e o mel ao ponto de pico firme. Adicionar a farinha de forma envolvente. Cozinhá-lo em forno a 200°C em uma forma previamente untada, empapelada e outra vez untada (ou silpat). Esfriar e reservar. Higienizar as ervas, picar em brunoise padronizado e misturar bem à manteiga em pomada. Reservar uma parte para untar o pionono e acondicionar a outra parte em saco de confeiteiro com bico pitanga para decorar o prato. Colocar os ingredientes bem distribuídos dentro do rocambole previamente untado com a manteiga de ervas. Enrolar e esfriar envolto em papel-filme por 8 horas.

(Obs. 2: Acrescentar no pedido de insumos - silpat, forno combinado, batedeira de bolo, bico pitanga grande e saco de confeiteiro).

PRATO PRINCIPAL – Costelinha Patriota

INGREDIENTES

- Alecrim fresco ½ maço
- Alho 2 cabeças
- Azeite extra virgem 500 ml
- Batata baroa 300 g
- Castanha de caju torrada sem sal 60 gr
- Cebola branca 1 un
- Cebolinha fresca ½ maço
- Costelinha suína marca Sadia 1 kg
- Creme de leite fresco 300 ml
- Limão taiti 1 un
- Manteiga sem sal 200 gr.
- Orégano seco q/n

- Pão de forma sem casca 240 gr.
- Pimenta do reino branca moída q/n
- Pimenta do reino preta moída q/n
- Sal q/n
- Salsinha fresca ½ maço
- Tomilho fresco ½ maço

PREPARO

Descongelar a peça de costelinha, limpar, cortar, colocar para marinar com ervas frescas, cebola, alho, azeite, limão, sal e pimenta do reino preta. Reservar por algumas horas. Depois saltear os pedaços e deixar dourar bem de todos os lados. Colocar os pedaços dourados em assadeira, juntar o caldo da marinada e levar ao forno a 180-200°C para assar bem por cerca de 1 hora, retirar do forno, cobrir cada pedaço com uma porção da persillade e voltar ao forno para terminar a cocção. Depois de assados os pedaços, deixar descansar para servir. Deglaçar a travessa com o caldo do cozimento, deixar reduzir e formar um molho espesso e de cor escura. Servir os pedaços com este molho.

À parte, fazer o purê de batata baroa cozinhando-a até ficar macia, descascando, espremendo em peneira e misturando ainda quente o creme de leite fresco. Reservar para servir sob os pedaços de costelinha assada.

Para a persillade: processar os ingredientes orégano, tomilho, castanha de caju, salsinha, alho, miolo de pão, sal, manteiga, pimenta branca moída. Colocar a pasta resultante entre 2 papéis filme, estirar, resfriar.

(Obs. 3: para este preparo vamos precisar de assadeiras, papel alumínio, peneiras, mas acho que já estão na lista. Por favor, confirmem. Ah! E o creme de leite fresco para a verrine).

Esqueci de algo?

Ah, sim. As fotos que tiramos:



Pesquisa de informações em revistas e sites da internet para aprimorar as elaborações



Discussão das elaborações dos pratos

APÊNDICE 7 - AULA DE REVISÃO DE CORTES
DIA 10/8/2013 - REVISÃO PARA O ESTÁGIO - CORTES DE LEGUMES E DE
CARNES – PROF. PAULO SEIDL

Os alunos colocaram em papel uma série de insumos básicos, dentre legumes e carnes, ditados pelo professor. A seguir, ele solicitou que os alunos classificassem em ordem numérica decrescente, o grau de dificuldade no preparo de *mise em place* – cortes básicos e limpeza – de cada insumo. Depois, separou em equipes e em relação aos graus de dificuldade, os alunos para trabalharem na *mise em place* de cada insumo, dentro de um prazo estabelecido. Ao final, os preparos foram apresentados a todos e foram feitas discussões em torno de observações pessoais e coletivas, bem como da validade da aula de revisão. Como foi um treino de corte, todos os insumos foram embalados e etiquetados para utilização posterior, na próxima aula de revisão para o estágio.

Seguem, abaixo, as fotos e os nomes dos principais preparos elaborados pelos alunos:

CORTES EM JULIENE (TIRAS) E MACEDÔNIA (CUBOS):



ABOBRINHA



CENOURA



BERINJELA





PIMENTÃO VERMELHO



ALHO PORÓ

BOUQUET GARNI, feito de ervas e vegetais frescos, a saber: 1 galho de tomilho, 3 ou 4 ramos de salsinha, 1 folha de louro, 2 ou 3 folhas de alho poró e/ou 1 talo de salsaão.



CORTES EM BRUNOISE



SALSINHA FRESCA



ALHO

CORTES DAS CARNES: FRANGO EM PEDAÇOS TRINCHADOS, CARNE BOVINA EM CUBOS, PEIXES EM FILÉS:



CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES FORAM FEITOS PELO PROFESSOR A RESPEITO DOS CORTES APRESENTADOS NA BANCADA CENTRAL:



APÊNDICE 8 – AULA DE REVISÃO DE COCÇÕES
DIA 31/8/2013 – REVISÃO PARA O ESTÁGIO – COCÇÕES, PONTOS DA CARNE,
MOLHOS – PROF. LUIZ TRIGO

Os insumos da aula de revisão do dia 10/8/2013 foram descongelados e utilizados para a elaboração de alguns pratos envolvendo diferentes carnes, molhos e elaborações. E previamente, via Espaço Aluno, foram disponibilizadas as receitas para a aula. Os alunos foram separados em grupos, que receberam a incumbência de um preparo de *Mise em place* (a ser posteriormente dividida para todos), simulando as brigadas de um restaurante.

Inicialmente, o professor reforçou as principais características de uma peça de picanha, os cortes, algumas técnicas para diferentes preparos: grelhada ou assada. Depois, cortou uma peça de picanha que seria utilizada grelhada em um dos preparos. A seguir os alunos voltaram p/ suas praças e deram início aos preparos, cujas fotos e receitas seguem abaixo. Ao final, todos degustaram e receberam as devidas observações, correções e recomendações do professor.



Corte da picanha para grelhar



Corte da gordura até a carne

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO**PICANHA GRELHADA COM ARROZ BIRO BIRO**

INGREDIENTES	UN	PESO LÍQUIDO
Arroz Cozido	Kg	0,100
Bacon	Kg	0,050
Batata Palha	un	Qb
Cebola brunoise	Un	0,030
Cebolinha	un	Qb
Ovo	un	1,00
Picanha	kg	0,200
Salsinha	un	Qb

MODO DE PREPARO

1. Fazer o arroz simples e reservar.
2. Cortar batatas em juliene para fritar e reservar.
3. Fritar o bacon, refogar a cebola, acrescentar o ovo e fazer um mexido.
4. Acrescentar o arroz, as ervas e misturar bem.
5. Finalizar juntando a batata palha e montando o prato com as fatias de picanha grelhada ao ponto.



MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO BERNAISE

INGREDIENTES	UN	PESO LÍQUIDO
Água (do banho-maria)	lt	0,025
Batata Saute	Kg	0,250
Cebola	un	¼
Estragão fresco	Kg	Qb
Gema de ovo	Un	5,0
Manteiga clarificada	Kg	0,500
Medalhão de filé	un	2,0
Pimenta do reino	Kg	Qb
Sal	Kg	Qb
Vinagre de vinho branco	Lt	0,250
Vinho branco	Lt	0,125

MODO DE PREPARO

1. Peneire a gema e coloque-a em um bowl.
2. Numa frigideira, acrescente o vinagre, um ramo de estragão, a pimenta do reino e a cebola. Reduza até quase o vinagre evaporar todo.
3. Retire a cebola, a pimenta e o estragão.
4. Passe o vinagre para o bowl das gemas e em banho -maria quente acrescente a manteiga clarificada, aos poucos e batendo sempre com um fouet, para montar o molho.
5. Finalize com um pouco de água(quente) e tempere com sal, pimenta do reino e estragão fresco picado.

Observação importante: foi necessário refazer o molho três vezes, porque ele coagulou nas primeiras preparações. Só foi possível se chegar à consistência correta com o auxílio direto do professor.



FRANGO POELLER E RATATOUILLE

INGREDIENTES	UN	PESO LÍQUIDO
<i>Ratatouille:</i>		
Abobrinha	Un	1,0
Alho	un	1,0
Azeite	ml	0,030
Berinjela	un	1,00
Cebola	un	1,0
Manjericão	un	Qb
Pimentão vermelho	un	½
Tomate Concasse	kg	1,0
Bouquet GARNI	un	1,0
Mirepoix	Kg	0,100
Caldo	un	Qb
Frango	kg	0,200

MODO DE PREPARO

1. Fazer uma cama de mirepoix numa panela c/ um pouco de azeite, colocar o peito de frango por cima, previamente temperado com sal e pimenta do reino, acrescentar água até cobrir o mirepoix.
2. Cozinhar em fogo baixo por uns 40 minutos ou até que o frango esteja cozido e macio. Reservar.
3. Enquanto cozinha o frango, cortar os legumes em macedônia ou juliene, salteá-los numa frigideira com azeite, ramos de alecrim, tomilho, folhas de louro, sal e pimenta do reino até ficarem tenros, mas sem perder a crocância.
4. Transferir os legumes e ervas para uma forma forrada com papel alumínio, colocar um fio



de azeite, cobrir com papel manteiga umedecido e levar ao forno a 160°C por uns 30 minutos ou até secarem parcialmente, sem deixar queimar.

5. Retirar do forno e servir de acompanhamento ao frango poeller cortado em lâminas.

EQUIPE DE TRABALHO DA AULA DE REVISÃO DE COZINHOS



Alunas Estela Máris, Maria de Nazaré e Maria do Socorro

APÊNDICE 9 – FOTOGRAFIAS DOS TESTES LABORATORIAIS DO TFP



Foto 1 – Elaboração do crocante de mix de castanhas brasileiras



Foto 2 - *Mise en place* do pionono



Foto 3 - Selando as costelinhas



Foto 4 – Aluno Wueder selando as costelinhas



Foto 5 – *Mise en place* geral



Foto 6 – Parte do grupo



Foto 7 – Apresentação do Labirinto de Sabores



Foto 8 – Apresentação da Costelinha Patriota



Foto 9 – Apresentação da Verrine do Barista



Foto 10 – Última reunião de grupo