



Imagem: chocolate bean to bar. Disponível em: <<https://www.behance.net/gallery/90327397/Bean-To-Bear-Chocolate>>

A grande vez do chocolate artesanal

A produção de chocolate artesanal de alta qualidade cresce no Brasil

Apesar do Brasil já ter sido um dos maiores produtores mundiais de cacau, a preparação de chocolate nacional de alta qualidade sempre foi um desafio, que vem sendo superado pelo engajamento de pequenos produtores, como os do “bean to bar”.

Há alguns anos começamos a escutar no Brasil o termo “bean to bar”, que vem do inglês e que literalmente traduz-se como do grão à barra. Este nome faz referência aos produtores que fabricam seu próprio chocolate e acompanham todo o processo de produção, desde a escolha das sementes de cacau até a produção da barra de chocolate. Obviamente, quando vamos consumir uma barrinha de chocolate, não imaginamos todo o processo que está por trás de seu fabrico, mas vale saber que, mesmo que a produção seja em menor escala, é por meio destes produtores que o mercado de chocolates artesanais de alta qualidade tem adquirido cada vez mais apreciadores no Brasil, além de cativar o mercado internacional.

A maior parte dos chocolates são produzidos a partir de uma massa de cacau já pronta ou a partir de um outro chocolate que pode ser derretido e novamente aplicado em receitas ou moldes. O problema está ou na baixa qualidade destes produtos, feitos em larga escala e sem a seleção das sementes ou mesmo na padronização do gosto, já que se trata sempre do mesmo produto. O crescimento do mercado do “bean to bar” está diretamente associado às exigências do consumidor, cada vez mais consciente com o meio ambiente, com a sustentabilidade, com produtos mais naturais e de alta qualidade. E foi exatamente este nicho que pequenos produtores brasileiros perceberam a chance de produzir chocolates diferenciados e nós agradecemos!

A baunilha e a baunilha brasileira

Por Monica Dias Batista – LCB SP

A baunilha era usada no México pelos Aztecas para perfumar uma bebida produzida com grãos de cacau e, por isso, foi notada pelos espanhóis. Hernan Cortez, um dos conquistadores, que atracou por lá, teria levado a baunilha (e também o chocolate) para a Europa em 1520. Originária da América Central, possui um aroma inconfundível, doce, delicado e marcante, o que faz com que qualquer pessoa o reconheça de longe.

Pelas mãos dos confeitores franceses, ganhou o mundo. A baunilha pertence a família das orquídeas e o processo de secagem é demorado. Iniciado logo após a colheita, por meio de um tratamento com calor e, na sequência, começa o processo de transpiração, período de perda da umidade das favas. Além disso a polinização é feita manualmente, o que acaba por encarecer seu valor, perdendo apenas para o açafraão.

No Brasil também temos uma jóia rara como essa: a baunilha do Cerrado, de tamanho muito superior à baunilha tradicional. Encontrada nas matas próximas à Serra Dourada, em Goiás, já é grande conhecida das doceiras do estado e utilizada há muitos anos. Aos poucos, a baunilha do cerrado, vem se destacando em diversas receitas, tais como: bolos, madeleines, geleias, caldas, sorvetes e até para aromatizar drinks, especialmente com gin. E você? Já pensou em substituir o sabor da baunilha, tão presente na confeitaria francesa, pelo brasileiríssimo sabor da baunilha do Cerrado? Com certeza vale a pena experimentar e se surpreender!



As vagens podem chegar a 25 centímetros de comprimento. Tem uma superfície oleosa quando ainda está na árvore, e cresce naturalmente na região do Cerrado brasileiro

Sem ferrão



O mel de abelhas sem ferrão, que possui mais umidade e maior acidez, está em alta nos pratos dos chefs brasileiros.

Leia mais em P3



A baunilha do cerrado também conhecida como baunilha-banana, nasce em belas orquídeas amarelas e tem as vagens de tamanho bem superior às comuns.

O que é preciso saber para preparar uma mousse perfeita?

Por Chef Caio Corrêa – LCB São Paulo

Apesar de parecer uma receita extremamente fácil de se preparar, a *mousse* é uma receita cheia de técnicas, que poderão ser fatais se não forem seguidas à risca. Ah, e antes que você pense naquela receita famosa no Brasil de maracujá, vamos esclarecer o que é uma *mousse* de verdade!

Considera-se *mousse*, preparações que agreguem ar. Ou seja, qualquer outro creme que não receba em sua composição, clara batida em neve, crêpe fouettée (creme de leite batido) ou merengue (clara + açúcar) não é considerada *mousse*!

Apesar de poucos ingredientes, o preparo de uma mousse, envolve muito conhecimento e técnica.

Classifiquemos então o que seria considerado uma *mousse* de qualidade. Se for uma de chocolate, queremos sentir o sabor pronunciado do chocolate, assim como a sua leveza, atribuída pela presença de muitas bolhas de ar, além da cremosidade sentida na boca.

Dentre as variedades, há versões as quais a incorporação de ar vem apenas da clara batida em neve, algumas vezes, adicionada de um pouco de açúcar. Em outras versões mais sofisticadas, mistura-se o chocolate à um merengue italiano ou pâte à bombe.

Em outras versões mistura-se também um creme de leite batido, além de uma boa quantidade de manteiga. Já nas versões frutadas, é comum encontrar a adição de gelatina, e muitas vezes, estas são as mais fáceis de apresentarem algum tipo de falha, pois, o que muitos não sabem é que a gelatina derretida deve ser acrescida na base morna e não na base gelada e, se a ordem dos ingredientes for trocada, fatalmente encontraremos na *mousse*, terríveis pedaços de gelatina. Outra falha comum é encontrar a mousse cheia de pontinhos brancos. Neste caso o problema vem do batimento excessivo da clara em neve, que desidrata e fica flocada, dificultando a incorporação de todos os ingredientes. Já nas receitas que pedem o crêpe fouettée, ou seja o creme de leite batido, que deve estar bem gelado quando batido, se estiver numa consistência muito firme, poderá passar do ponto quando incorporado aos outros ingredientes e virar manteiga, deixando a mousse com um aspecto de talhada. O que vale lembrar é que não existe uma única receita, que podem variar das mais simples às mais sofisticadas, o que muda é o resultado final, que poderá ser de texturas mais cremosas até as mais firmes, mais usadas em recheios de tortas, bolos ou sobremesas empratadas.



Imagem: pistachio mousse - chef Antonio Bachour

Leveza em forma de sobremesa...

Por chef Philippe Brye, LCB RJ

O Chef Philippe Brye, do LCB RJ, revela especialmente aos leitores da Gazeta LCB a sua receita predileta de mousse de chocolate!



Ingredientes:

150 g de gemas de ovos (de preferência pasteurizadas)
85 g de açúcar de confeitiro
225 g de claras
25 g de açúcar
200 g de açúcar
70 g de água
375 g de creme de leite fresco
500 g de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

1. Derreter o chocolate em banho-maria. Reservar.
2. Bater as gemas com o açúcar de confeitiro até ficar bem leve (5 min).

3. Bater as claras com o açúcar (25g).
4. Cozinhar o açúcar (200g) com a água até 118 °C (ponto de bala mole).
5. Despejar a calda de açúcar em cima das claras batidas em ponto de neve e deixar bater até esfriar (merengue italiano).
6. Bater o creme de leite bem frio em picos médios.
7. Misturar as gemas batidas com o merengue e depois o creme de leite batido.
8. Por último adicionar o chocolate derretido morno.
9. Guardar na geladeira por no mínimo 4 horas.



Imagem: crédito: casavogue.globo.com

A REVOLUÇÃO DAS PANELAS!

A Revolução Francesa teve um papel fundamental na multiplicação dos restaurantes e no hábito de comer fora.

A Revolução Francesa teve um papel importantíssimo e determinante para a evolução da cozinha francesa e consequentemente a cozinha do mundo inteiro.

Depois da revolução francesa, houve uma quebra enorme de privilégios, o que gerou mudanças na alimentação e evoluções para a gastronomia francesa. *Continua em pág 3.*

Após a Revolução Francesa, muitos cozinheiros ficaram desempregados porque a maioria dos seus empregadores eram nobres ou membros do alto clero, que, fugiram, foram guilhotinados ou ficaram falidos. Os Chefs, que antes atendiam somente a nobreza, tiveram que decidir entre se exilar, juntamente com seus patrões, ou ficar na França e se reinventarem. Alguns destes cozinheiros foram exilados e outros decidiram criar seu próprio restaurante. Estes chefs, obrigados a encontrar uma outra maneira de realizarem o seu trabalho, abriram seus próprios restaurantes e tornaram a cozinha artística dos grandes chefs, antes só encontrada nas residências dos ricos e poderosos. Com a revolução francesa, a gastronomia tornou-se, de certa forma, acessível ao grande público que pudesse pagar por ela, ou seja, principalmente pela burguesia. Sendo assim, a cidade luz se encheu de novas tabernas e restaurantes de luxo e novos estabelecimentos abriram-se por toda Paris, sobretudo perto do *Palais Royal*. Os franceses passaram a valorizar ainda mais a mesa e buscavam aquela alegria de viver após a Revolução.

Vale lembrar que os restaurantes já existiam antes da Revolução, no entanto, eles estavam mais para casas de saúde do que para locais para as pessoas saciarem a fome, pois, eram limitados a venderem apenas os *bouillons*, os chamados “caldos restauradores”, termo que daria o nome a este tipo de estabelecimento. O primeiro restaurante de luxo foi a Grande Taverne de Londres, fundada em 1782 por Antoine Beauvilliers, na rua de Richelieu em Paris. Beauvilliers, criou o padrão do restaurante moderno ao combinar 4 pré-requisitos essenciais: um salão elegante, garçons bem treinados, uma adega bem escolhida e uma cozinha requintada.

Muitas pessoas que vinham a Paris buscavam estes lugares que ofereciam uma cozinha diferente, de chefs qualificados e sofisticados, que agora podiam cozinhar o que queriam, e ofereciam cardápio completo. Ao invés de mesas coletivas, disponibilizaram mesas privativas ou a pequenos grupos servidos por elegantes serviçais. Rapidamente se tornaram um marco distintivo da cidade de Paris e contribuíram para definir sua identidade.



Restaurant Taverne de Londres

Ainda é possível ter uma refeição em alguns dos restaurantes mais antigos de Paris

Segundo a chef Missy, francesa e autora do site thefrenchmagnoliacooks.com, pouco antes da Revolução Francesa, havia apenas cerca de 50 estabelecimentos de refeições públicas em Paris.

Em 1814, 3.000 restaurantes, padarias e açougues foram listados no popular guia de viagens francês *Almanach des Gourmand*. Chef Missy lista vários restaurantes antigos que existem até hoje em Paris.

Restaurante Signatures Rio

Signatures Rio comemora dia da França com encontro inédito em Jantar Estrelar!



Foto chefs estrelados – arquivo LCB

A Festa Nacional Francesa é comemorada dia 14 de julho, uma das datas mais relevantes na França e que será celebrada no restaurante Signatures Rio de Janeiro.

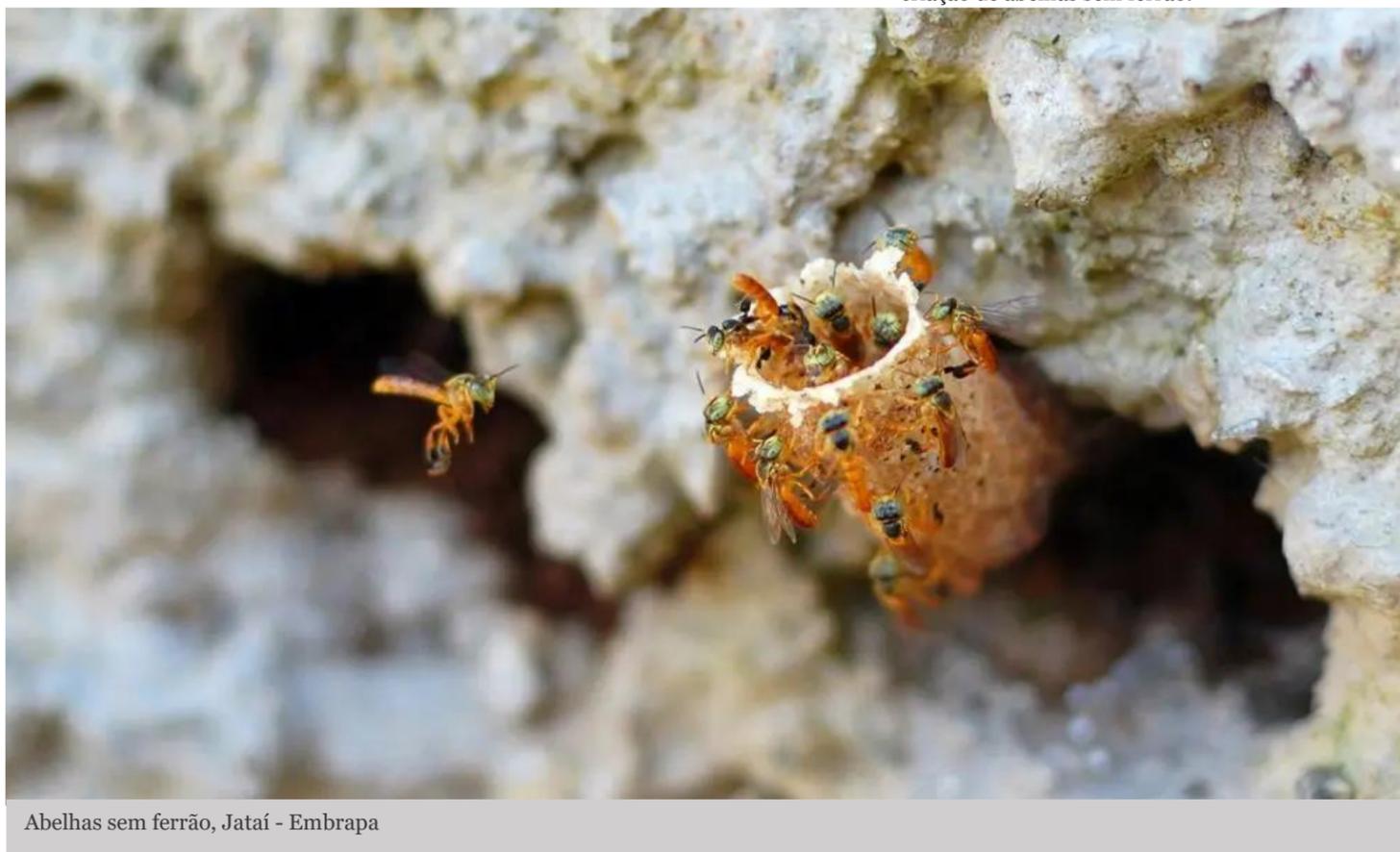
Na ocasião, Roland Villard, David Mansaud, David Jobert e Patrick Martin assinam juntos o menu. Informações pelo WhatsApp: (21) 97236-3218.

A nova onda doce: a meliponicultura – criação de abelhas sem ferrão

O mel de abelhas sem ferrão é a última novidade para adoçar e temperar pratos!

Redescobrir sabores com insumos conhecidos não é tarefa fácil. Nessa busca, muitos chefs fazem viagens exploratórias, na tentativa de levar sabores inéditos aos seus pratos. E foi assim que o chef Alex Atala (D.O.M.) descobriu a meliponicultura, a criação de abelhas sem ferrão.

De fácil manejo e sem interferir no tempo a ser dedicado às demais atividades agrárias, a meliponicultura ainda tem a vantagem de ser bem aceita pela alta gastronomia. Parte dessa aceitação deve-se ao fato desse mel apresentar grande valor nutricional e ter um sabor único, sem falar do poder terapêutico, pelas características medicinais a ele atribuídas. Além do mel, outros produtos dessas abelhas, como geoprópolis, pólen e cera, apresentam grande potencial como alternativa para auxiliar no sustento em pequenas propriedades rurais. Sustentável e acessível, o produto tem se popularizado dia a dia. Seu valor pode chegar a até 15 vezes mais do que o mel de abelha com ferrão. Além disso, as abelhas nativas sem ferrão são de fácil manejo por não serem agressivas. Para compreender melhor a organização das abelhas nativas sem ferrão, é preciso conhecer suas divisões em tribos e grupos. O mel das abelhas sem ferrão tem uma composição físico-química diferente do mel de melíferas (*Apis mellifera*), o que lhe confere características de sabor, cor e odor diferenciados e que variam de acordo com a espécie de abelha criada e a flora da região. É um produto doce, fluido, de cor dourada escura.



Abelhas sem ferrão, Jataí - Embrapa

Em Entrevista – Bate-Papo na cozinha



Este mês escolhemos duas colaboradoras que trabalham na área financeira e administrativa do LCB, Mariana Cavalcante e Rosemary Lima, para contar os desafios enfrentados no dia a dia e neste momento de pandemia.



Mariana Cavalcante – Diretora Financeira e Administrativa - LCB SP

1. Qual a sua formação e como começou sua carreira profissional?

MC: Sou formada em Bacharel de Administração, Ciências Contábeis e também MBA em Controladoria e Finanças Corporativas. Tenho 14 anos de experiência na área financeira e no setor educacional. Ao longo desses anos eu tive a oportunidade de experienciar diversas áreas como: Contas a Receber, Tesouraria, Controladoria e Planejamento Financeiro.

2. Quando você começou a trabalhar no Instituto Le Cordon Bleu?

MC: Eu trabalhava há 12 anos na Ânima Educação e estava no Planejamento Financeiro do CSC (Central de Serviços Compartilhados) e dentro do meu escopo eu realizava as análises financeiras e o orçamento da Le Cordon Bleu SP. Por meio desse trabalho eu fui convidada para assumir área administrativa e financeira da Le Cordon Bleu em julho de 2019.

3. Nos conte como é ser responsável pela operação do Instituto. Qual o maior desafio?

MC: É muito desafiador e gratificante ser responsável pela operação, principalmente por poder contribuir no crescimento do Instituto. Tem sido incrível poder ver como éramos em 2019 e como estamos em 2021. Eu acredito que o maior desafio foi sem dúvida o da pandemia, durante todo o período de lockdown, tivemos que nos reinventar e adaptar o Instituto para uma nova realidade. Tivemos que pensar no retorno dos estudantes e funcionários de acordo com todas as normas de segurança e saúde estabelecidas pelo governo, além de trabalharmos para que os alunos se sentissem seguros e felizes nessa nova fase.

4. Estamos vivendo as restrições da Pandemia. Quais foram as maiores dificuldades enfrentadas?

MC: Eu acredito que a maior dificuldade foi a incerteza de quando iríamos reabrir e adaptar a escola para esse momento, além de garantir o máximo de segurança aos alunos e colaboradores. Sei que esta fase não foi fácil para ninguém, tivemos que enfrentar um “inimigo oculto” e aprender a viver de uma nova maneira. Cada um teve que enfrentar seus medos e anseios, mas, eu vejo sempre nos desafios oportunidades de crescimento.

5. Qual mensagem você gostaria de passar para os alunos do Le Cordon Bleu?

MC: A mensagem que quero passar para os nossos alunos é para que eles aproveitem ao máximo cada momento vivido no Le Cordon Bleu, que estejam sempre abertos aos desafios da profissão e busquem inovar e aprender. Que esse seja apenas o início de uma carreira incrível e de muito sucesso. Ah, e que sempre que sentirem saudades estaremos de braços abertos para recebê-los.



Rosemary Lima – Gerente Financeira, Administrativa e de RH - LCB RJ

1. Qual a sua formação e como começou sua carreira profissional?

RL: Estudei Ciências Econômicas na Universidade Federal de PE. Estagiei em várias empresas de minha cidade. Trabalhei na Philips do Brasil na área de Controladoria que engloba a contabilidade e senti a necessidade de entender a teoria da contabilidade e, por este motivo, em 1998 iniciei o curso de Ciências Contábeis no Instituto Presbiteriano Mackenzie em São Paulo. Atuei em quase todas as áreas da Controladoria, em função dos conhecimentos na área Fiscal, fui convidada para gerenciar a área de Logística Comercial e de Serviço sendo responsável pelas atividades de entrada de pedidos, faturamento, entrega ao cliente dos pedidos de venda e também responsável pela logística de peças de manutenção.

2. Quando você começou a trabalhar no Instituto Le Cordon Bleu?

RL: No início de 2019, por questões pessoais, tomei a decisão de encontrar uma nova ocupação nas cidades de Recife e Rio de Janeiro. Após passar por um processo seletivo, tive a oportunidade de ingressar no LCB RJ e trabalhar com esta equipe maravilhosa. Iniciei como funcionária no dia da inauguração, em 24 de Junho de 2019, um dia memorável!

3. Nos conte como é ser responsável pela operação do Instituto. Qual o maior desafio?

RL: Dentre todas as atividades do dia a dia, a mais desafiante é sem dúvida a manutenção predial e dos equipamentos, que temos em nossas instalações, que englobam também as cozinhas e o restaurante Signatures. Na manutenção das cozinhas a dificuldade é coordenar os horários disponíveis no calendário escolar. Por conta da complexidade dos equipamentos, além de um técnico de manutenção também temos contratos de manutenção com empresas especializadas.

4. Estamos vivendo as restrições da Pandemia. Quais foram as maiores dificuldades enfrentadas?

RL: Acredito que o primeiro desafio que a pandemia nos impôs foi o fechamento da Escola, pois, o cerne do negócio são as aulas práticas presenciais. Posteriormente, tivemos que fazer adaptações para o nosso retorno seguro, tais como delimitação dos espaços, inserção de diversos protocolos sanitários, restrição do número de estudantes, entre outros. Tivemos que aprender a trabalhar num novo cenário e temos a cada dia superado os desafios desta fase de Pandemia, que certamente nos tornou mais fortes e unidos.

5. Qual mensagem você gostaria de passar para os alunos do Le Cordon Bleu?

RL: Independentemente da carreira que você escolher, a dedicação e a curiosidade também devem fazer parte da sua jornada. Quando estamos abertos a aprender com a experiência dos nossos instrutores, eles se tornam verdadeiros mestres. A área de gastronomia é muito dinâmica e está em constante renovação e somente o aprimoramento da técnica e a prática farão de vocês excelentes profissionais, lembrando que acima de tudo vocês devem fazer aquilo que gostam.



