



A celebração do Natal pelo Brasil afora!

A festa Natalina e os pratos típicos servidos nas diferentes regiões brasileiras.

Imagem: Presépio estilizado com Reis Magos. Disponível em: <https://www.selecoesdefatima.pt/index.php?route=common/home>

O Brasil além de ter dimensões continentais, recebeu influências culturais dos europeus, índios nativos e escravos africanos e posteriormente de japoneses e outros imigrantes. Por isso, o Natal por aqui é celebrado de forma tão particular. Confira!

Está chegando o Natal e em cada região brasileira é possível encontrar diferentes hábitos e costumes herdados, sendo colocados em prática, para a tão esperada data. O período natalino inicia-se em 24 de dezembro e estende-se até 6 de janeiro quando acontece a Festa de Reis. Algumas cidades enfeitam suas casas com símbolos natalinos, Papai Noel, pinheirinhos, luzes coloridas, trenós, renas, bois de couro ou feltro, rainhas e reis, embaixadoras e pastoras e, todos esses preparativos saúdam o nascimento de Jesus. O povo brasileiro comemora a data com fé, muita alegria e comida farta. Nas mesas dos brasileiros, temos preparações tradicionais e muito regionalizadas. Nas ceias do Sul, o Peru e Chester estão presentes, doces e compotas complementam a refeição natalina.

No Norte encontramos à mesa, pratos típicos, tais como o pato ao tucupi e o pirarucu de casaca, que substitui o bacalhau, além da castanha do Pará e frutas típicas como bacuri, açaí e o cupuaçu. A ceia nordestina tem a presença de peixes assados e recheados, além de tapioca preparada de diversas maneiras. No Sudeste, encontramos pratos com influência portuguesa, tais como o filós, rabanadas, frutas secas e cristalizadas e o porco assado. No Centro-Oeste é comum preparações com milho, peixes de água doce e assados de caça, que mostram o quanto no Brasil, o Natal transcende o aspecto religioso, ultrapassa fronteiras geográficas, ignora raça, abstrai a ideologia e evoca sentimentos de amor, amizade, solidariedade, alegria, respeito ao próximo, fraternidade e fé.

“As diferentes tradições regionais e os autos de Natal”

Por Cris Leite – LCB RJ

Diversas tradições herdadas tornam as comemorações de fim de ano no Brasil um momento especial. Em cada Região é possível conhecer uma celebração diferente. No Piauí, Maranhão e Pará temos a presença do Bumba-Meu-Boi, que apesar de ter sua tradição ligada às festas juninas, aparece também nas festas natalinas.

Em Pernambuco, Ceará, Bahia, Rio Grande do Norte e até no Rio Grande do Sul, vaqueiros, soldados, cangaceiros, palhaços, cavalo-marinhos, emas, caipora, jaguarás e guaribas também fazem parte da festa. Em Minas Gerais e interior de São Paulo, existem os Reisados e Guerreiros, conhecidos por autos comemorativos de Natal.

No Nordeste personagens saem às ruas usando saiotes axadrezados, capas de cetim enfeitadas com galões dourados e prateados, guarda-peitos guarnecidos de lantejoulas, contas de aljôfar e espelinhos brilhantes, usando nas cabeças chapéus ornamentados com espelhos redondos, flores e fitas coloridas, sempre cantando e dançando, ao som da sanfona, tambor e pandeiros. O Natal na Paraíba, Rio Grande do Norte e Alagoas, sob influência portuguesa, é praticado o Auto do Pastoril como é conhecido, diferenciando dos demais apenas o aspecto que seus integrantes levam às mãos, arcos ou bastões cobertos de flores e fitas coloridas.



Peixe assado na folha de bananeira / Foto: Rebeca Beatriz – G1

Povos indígenas da Amazônia, não possuem celebrações natalinas próprias, mas passaram a festejar a data após a cristianização dos povos ainda no período colonial brasileiro.

Saiba mais!



Na hora de finalizar um molho ou bater aquele Chantilly para enfeitar um bolo você se sente inseguro quanto às aplicações do creme-de-leite, ingrediente indispensável na cozinha francesa?

Leia mais em P3



Nas comunidades quilombolas, a comemoração é tradicionalmente como a dos cristãos, mas várias dessas comunidades incluem, em suas festas, atividades comuns à cultura africana.

A extraordinária e histórica safra em 2020 no Brasil

Por Cris Leite – LCB Rio de Janeiro

Por conta da baixa incidência de chuvas no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, especialmente durante a vindima, os vinhos produzidos em 2020 foram fantásticos.

Nos tintos, houve uma maturação fenólica plena, ou seja, ocorreu o amadurecimento uniforme das uvas, tornando um ano espetacular para a vinicultura.

Segundo o premiado enólogo Alejandro Cardoso, o grande destaque é a uva Pinot Noir, tanto para base de espumante como para vinhos tintos. Podemos ressaltar também a qualidade das uvas Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Sauvignon Gris e Albariño. Qualidade extrema também para as uvas Pinot, Gewürztraminer, Tempranillo e Tannat. Para Alejandro, poderemos ver cada vez mais safras desse nível no Brasil, devido a constante mudança climática. Em entrevista para a Revista Adega o enólogo acrescentou: “Temos a sorte de estar onde estamos, termos água e um bom diferencial térmico, devido à altitude. Este ano é fora da curva, mas acho que isso pode ser uma tendência para os próximos.” Quem sabe agora, os vinhos brasileiros de boa qualidade, ainda pouco conhecidos pelo público consumidor, sejam mais divulgados e apreciados pelo mercado interno. O Brasil ainda está engatinhando no mercado de vinhos, porém, muita coisa melhorou nas últimas décadas, com o investimento em profissionais especializados, cursos de enologia e empreendedores.

“Condições climáticas favoráveis e investimento técnico criam a melhor safra”

Segundo Maria Emília Borges Alves, pesquisadora da Embrapa de Vinicultura, as temperaturas do ano de 2020 estiveram acima da média, resultando na produção de mais de 2 milhões de quilos de uvas de muita qualidade e boa maturação.

Além disso, a baixa de chuvas fez com que a safra no Sul fosse lembrada como a “super safra dos sonhos” o que não acontecia desde 1991, o que proporcionou um aumento da compra de uvas pelas grandes vinícolas.



Imagem: vinho nacional – vinho capital.com

Bûche de Noël – O ponto alto da ceia francesa!

Por Juliete Soulé

Sobremesa em forma de tronco de árvore, que é o ponto alto das ceias de Natal da França, nasceu em 1870, advinda das tradições europeias, muito antes das tradições cristãs. Confira a receita!



Ingredientes

Biscuit:

150 g de clara de ovo
100 g de gema de ovo
85 g de açúcar
25 g de farinha de trigo
10 g de cacau em pó
30 g de amido de milho
35 g de manteiga
1 pitada de sal

Ganache de Gianduia:

280 g de creme de leite
200 g de chocolate ao leite
148 g de pasta de avelã

Calda:

150 g de água
100 g de açúcar
30 g de kirsch

Modo de preparo:

Biscuit:

1. Bater as gemas com a metade do açúcar.
2. Bater as claras com o resto do açúcar e o sal.
3. Misturar as gemas com as claras.
4. Adicionar a farinha de trigo, cacau em pó e o amido de milho peneirados. Adicionar, por último, a manteiga derretida

Ganache de Gianduia:

1. Aquecer o creme de leite e verter sobre o chocolate com a pasta de avelã. Mexer bem até obter uma mistura homogênea.
2. Deixar a ganache cristalizar para conseguir espalhar.

Calda:

1. Aquecer a água com açúcar e adicionar o Kirsch. Deixar esfriar completamente antes de usar.

Montagem:

1. Tirar o biscuit do Silpat e colocar sobre um papel manteiga, com o lado poroso para cima. Embeber com a calda.
3. Reservar uma parte da ganache para finalização, e espalhar o restante em toda a extensão do biscuit.
4. Com a ajuda do papel manteiga, enrolar a Buche. Passar a ganache sobre a Buche para cobri-la.
5. Cortar as aparas da lateral, para deixar liso e decorar como desejado.



Imagem: Peru assado – disponível em: <www.bettycrocker.com>

O “DOURADO” QUE TODO CHEF BUSCA

Para fazer um assado perfeito ou caramelizar um doce é preciso conhecer e dominar a Reação de Maillard.

Por Marina Queiroz – LCB SP

Quem já não viu uma foto de um peru perfeitamente dourado e suculento e não se perguntou se era truque cenográfico? Pois então, saiba que o segredo está na Reação de Maillard.

Responsável por contribuir pelo realce de aroma da casca do pão, do churrasco, da cerveja e até do chocolate, os pigmentos que dão cor castanho-escuro aos alimentos são os protagonistas.

Continua em P3

Em 1921, o químico francês Louis-Camille Maillard descobriu as reações que produzem os principais compostos aromáticos dos alimentos. O que todos provavelmente sabem, mesmo que de uma forma intrínseca, é que existem centenas de compostos aromáticos, que variam de acordo com o tipo de carne, a idade do animal, a alimentação do animal, a técnica de cocção escolhida, entre outros fatores. Dentre as reações químicas que produzem aromas, uma das mais importantes é a chamada Reação de Maillard, que ocorre entre os açúcares como a glicose e aminoácidos, que contribuem para o aroma e cor dourada dos alimentos. Falando de uma forma mais simples, pense na cebola refogada. Se a cebola for cozida, ela não desenvolverá os mesmos compostos aromáticos do que quando refogamos a cebola em um pouco de gordura para que fique ligeiramente “dourada”. E é exatamente aí que mora o segredo. O quanto devemos ter de açúcar e aminoácido? A gordura também tem um papel importante? E o controle da temperatura e o tempo de cocção? Ou seja, quanto estes fatores contribuem para o desenvolvimento do sabor?

Pode não parecer tarefa simples, e acredite, não é. Isso porque diversos fatores precisam estar em perfeita harmonia para obtermos o resultado desejado, além da tênue linha entre o resultado perfeito e uma carne desastrosamente desidratada ou queimada. Pois bem, por isso o domínio do fogo, do tempo e da temperatura são processos de aprendizagem que demandam tempo, técnica e muita dedicação para qualquer aspirante a cozinheiro. Outro desafio é o controle da umidade necessária, pois, o processo de caramelização do açúcar, por exemplo, só inicia-se em temperaturas acima de 160º Celcius e para atingir esta temperatura é necessário que a superfície do item não tenha água ou umidade excessiva, já que esta ferve à uma temperatura de 100º Celcius.

Cientistas descobriram que além dos açúcares e aminoácidos as gorduras também tem um papel fundamental na Reação de Maillard. Em 1989, Linda Farmer comprovou que os lipídeos modificam os perfis aromáticos das carnes. Desta forma, para obtermos uma crosta caramelizada, é preciso açúcares, aminoácidos e gordura. E aí entendemos os segredos de nossas avós, que acrescentavam no peru ou no tender de Natal uma generosa camada de gordura, normalmente manteiga, e pincelavam a sua superfície com um pouco de mel ou melaço. O único problema é que a Reação de Maillard ocorre em tempos e temperaturas diferentes para cada tipo de proteína submetida ao calor, ou seja, não existe uma regra única a seguir.

“Saiba o por quê da cocção no microondas não dourar os alimentos ”

Diferentemente de outros meios de cocção, o microondas não aquece o ar ambiente, que é passado ao alimento, ao invés disso, ele bombardeia os alimentos por pequenas ondas de rádio que

aquecem as moléculas à medida que vão passando. Desta forma a superfície do alimento nunca fica seca o suficiente para que a Reação de Maillard aconteça, não realçando os aromas e o sabor.

Para aproveitar cada pedacinho!

A tradicional receita de salpicão, foi criada para aproveitar as sobras das festas de fim de ano.



Imagem- Salpicão de Natal - panelinha.com.br

A famosa receita de salpicão foi criada nos anos 70 pela culinária e, inesquecível, Ofélia Anunciato (1924/1998). A maravilhosa Ofélia pensou em elaborar um prato para aproveitar as sobras das festas de fim de ano.

Ofélia só não imaginava que a salada ia fazer parte integrante do menu da ceia dos brasileiros. Desde então, a preparação recebeu algumas modificações. Em cada família existe uma receita própria, que variam seus ingredientes disponíveis.

Você sabe diferenciar os diversos tipos de creme-de-leite e suas aplicações ?

Entenda os diferentes tipos e usos do creme mais utilizado na cozinha francesa.

Creme de Leite é uma emulsão da gordura do leite. Este maravilhoso insumo é elaborado a partir da separação centrífuga do lipídio, ou seja, que separa a gordura dos sólidos de leite.

Os diversos tipos de creme de leite são classificados pelo teor de gordura, tratamento térmico e tipo de fermentação. O **creme de leite homogeneizado (de caixinha)** possui um teor de gordura entre 15% e 20% é considerado um produto ultra processado, pois, em sua composição encontramos creme de leite pasteurizado e estabilizantes, que aumentam sua durabilidade. Algumas marcas utilizam também, espessantes como amido, goma xantana e carregena. Esse creme de leite não bate Chantilly pois além de seu baixo teor de gordura também contém aditivos. Já o **creme de leite em lata** é um produto com teor de gordura entre 18 e 25% é bastante encorpado. Seu soro é separado da gordura, por isso o único tipo de creme de leite em que é possível extrair o soro. Tem em sua composição estabilizantes para aumentar a durabilidade. Algumas marcas adicionam aditivos como espessantes, por isso o creme de leite talha ao ser levado ao fogo. Este tipo também não bate Chantilly. Já o **creme de leite fresco (crème fouettée)** possui teor mínimo de 35% de gordura. Deve ser mantido refrigerado e contém apenas um ingrediente: creme de leite pasteurizado. Tem durabilidade baixa, pois, não contém aditivos conservantes. Não talha quando submetido ao calor e bate Chantilly.



Imagem: adobestock

Em Entrevista – Bate-Papo na cozinha



Este mês selecionamos os chefs que tornam nosso dia-a-dia mais doce! O Chef Caio Corrêa, do Instituto Le Cordon Bleu São Paulo e o Chef Pablo Peralta, do Instituto Le Cordon Bleu Rio de Janeiro, contam como se tornaram chefs pâtisseries e os desafios que tiveram que superar para tornarem-se grandes chefs.



Caio Corrêa – Senior-Chef Pâtissier LCB SP

1. Como você começou na carreira?

CC: Iniciei a minha carreira aos 16 anos de idade, sendo um curioso por pâtisserie. Meu pai é cozinheiro e a minha família teve um restaurante por 23 anos em SP. Desde pequeno estive envolvido no mundo da gastronomia e ainda na época do ensino médio comecei a fazer cursos livres de pâtisserie e aceitar pequenas encomendas em casa. Quando me formei no ensino médio já sabia o que queria fazer para o resto da minha vida e busquei uma faculdade de gastronomia. Em seguida iniciei a minha carreira profissional na Pâtisserie Douce France em São Paulo, que era considerada a melhor confeitaria da cidade. Depois disso, nunca mais parei de trabalhar nessa área encantadora que é a pâtisserie.

2. Quando você percebeu seu interesse pela área e o que te motivou a estudar Pâtisserie?

CC: Percebi o interesse pela área ainda jovem, sempre achei curioso o mundo doce da cozinha, e sempre amei comer doces principalmente chocolate. Sempre estive disposto a ajudar nas produções das festas da minha família, cozinhando ao lado do meu pai e das minhas avós. Minha maior motivação para estudar pâtisserie foi a minha família que sempre esteve ao meu lado me incentivando.

3. Quais são as características fundamentais que um Chef Pâtissier deve ter?

CC: Todo o Chef patissier deve ser organizado, metódico e muito disciplinado. A pâtisserie exige muita atenção e cuidado em suas produções e como tudo na vida é preciso fazer muitas vezes para adquirir a excelência. Diferente da cozinha quente, a pâtisserie é muito precisa e isso exige do confeitoiro muita atenção e precisão e obviamente habilidade manual fina ajuda muito também.

4. Na Confeitaria internacional temos várias especialidades, fale um pouco sobre isso para nossos alunos.

CC: A pâtisserie abrange toda a parte de massas, doces, cremes e sobremesas em geral. Existem também algumas especialidades que o chef pâtissier pode escolher para a sua carreira, que são menos comuns aqui no Brasil, como, *confiseur*, área na qual o contato com o açúcar é maior, pois, as produções de balas e confeitos são o foco. Outra área de atuação é a *chocolaterie*, já mais difundida por aqui, na qual, o chef trabalha diretamente com o chocolate, na produção de barras, bombons, esculturas e afins.

5. Qual seria seu conselho para aqueles que querem alcançar o sucesso na pâtisserie?

CC: Para obter sucesso na pâtisserie, como em qualquer carreira, na minha opinião o profissional deve ter muita disciplina, ser muito focado, motivado e interessado pela área. Entender que a pâtisserie é uma matéria exata e que precisa de muita determinação e treino para ser um bom chef pâtissier.



Pablo Peralta – Chef Pâtissier LCB RJ

1. Como você começou na carreira?

PP: Desde jovem, o gosto pela comida caseira preparada por minha mãe, cozinhar os primeiros crepes, tortillas de papas, galletitas, churrascos e tortas fritas preparados pelo meu pai, assistir os grandes chefs na televisão foram o “start” para o mundo da gastronomia. Escolhi a formação de Restaurateur e fiz estágios em restaurantes e hotéis, nas áreas administrativa, operacional e cozinha. Foi entre o calor das panelas e frigideiras que decidi dedicar mais tempo à cozinha.

2. Quando você percebeu seu interesse pela área e o que te motivou a estudar Pâtisserie?

PP: Depois de ser cozinheiro nos primeiros anos de profissão, algumas cozinhas nas quais trabalhei, além dos pratos salgados, precisavam preparar sobremesas. Quando isso acontecia, essas sobremesas eram copiadas de revistas ou de programas de televisão. Isso me fez perceber a falta e a necessidade de profissionais da área de confeitaria, já que em muitos destes restaurantes realizavam sobremesas bem simples e sem utilizar a técnica correta. Como eu que sempre gostei muito de desafios, resolvi investir nessa área.

3. Quais são as características fundamentais que um Chef Pâtissier deve ter?

PP: Para ser um bom chef Pâtissier inicialmente é preciso muita dedicação e determinação. A confeitaria é uma área muito complexa e cheia de desafios. As receitas necessitam de precisão, muitas técnicas, prática constante e dedicação. A curiosidade e coragem para a criação são também características fundamentais. Outra necessidade é o aperfeiçoamento diário com insumos e utensílios específicos da confeitaria.

4. Na Confeitaria internacional temos várias especialidades, fale um pouco sobre isso para nossos alunos.

PP: A confeitaria é um grande universo composto por diferentes áreas. Atualmente existem chefs que se especializam em sorbets, chocolate, trabalhos artísticos com açúcar, sobremesas empratas e confeitaria molecular. A dedicação, o domínio e conhecimento das bases de confeitaria são muito importantes para a profissão.

5. Qual seria seu conselho para aqueles que querem alcançar o sucesso na pâtisserie?

PP: Para alcançar o sucesso na Pâtisserie, é necessário praticar e dominar as técnicas e as receitas base. Dessa forma, terão conhecimento suficiente para começar a criar sabores utilizando técnicas corretas. A confeitaria é um ramo que está em constante mudança. Por isso, temos que estar sempre estudando e nos atualizando. O que é sucesso hoje, pode não ser amanhã. Por isso é importante estar sempre buscando saber o que os grandes chefs estão fazendo. É importante se arriscar e não ter medo de combinar sabores. As vezes não combinarão, mas as vezes serão descobertas incríveis.



